

**HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DENGAN PERILAKU PEMILIHAN
MAKANAN JAJANAN SISWA KELAS X PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 1 SEWON YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :
Nurohma Hestiani
NIM 09511241004

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DENGAN PERILAKU PEMILIHAN
MAKANAN JAJANAN SISWA KELAS X PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 1 SEWON YOGYAKARTA**

Oleh :
Nurohma Hestiani
09511241004

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) tingkat pengetahuan gizi siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta; 2) perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta; 3) hubungan pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian korelasional dengan jenis *Ex Post Facto*. Tempat dan waktu penelitian di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta pada bulan Februari 2013 sampai dengan bulan Mei 2014. Populasi adalah siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga sebanyak 128 siswa. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive random sampling* berdasarkan tabel *Isaac* dan *Michael* dengan taraf kesalahan 5% ditentukan sampel sebanyak 95 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan tes dan angket. Uji validitas menggunakan *judgment experts*, analisis daya beda dengan program *item man*, dan rumus korelasi *product moment*. Uji reliabilitas menggunakan rumus *Alpha Cronbach* dengan nilai koefisien reliabilitas pengetahuan gizi 0,902 dan perilaku pemilihan makanan jajanan 0,856 > 0,600. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif dan statistik asosiatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) pengetahuan gizi siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori tinggi sebanyak 77 siswa (81,10%) \geq *mean* sebesar 78,00; 2) perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori baik sebanyak 54 siswa (56,80%) \geq *mean* sebesar 74,27; 3) terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta dimana nilai r_{xy} 0,452 > r_{tabel} 0,202.

Kata kunci: Pengetahuan Gizi, Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

HALAMAN PENGESAHAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DENGAN PERILAKU PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN SISWA KELAS X PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 1 SEWON YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Nurohma Hestiani

NIM. 09511241004

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada tanggal 10 Juli 2014

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Kokom Komariah Ketua Penguji/Pembimbing		20/7.2014
Dr. Mutiara Nugraheni Sekretaris		10/7.2014
Dr. Siti Hamidah Penguji		10/7.2014

Yogyakarta, Juli 2014

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN


Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurohma Hestiani
NIM : 09511241004
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Perilaku
Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X
Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1
Sewon Yogyakarta

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Juli 2014

Yang menyatakan,



Nurohma Hestiani
NIM. 09511241004

MOTTO

“Kehidupan adalah ujian yang paling sulit. Banyak orang yang gagal karena mereka hanya berusaha mencontoh jawaban orang lain yang telah sukses lebih dahulu. Padahal sejatinya setiap orang memiliki kertas ujian dengan soal yang berbeda satu sama lain (Penulis).”

“Sebuah kesuksesan membutuhkan perjuangan, sebuah perjuangan membutuhkan kerja keras. Hanya orang-orang yang mau bekerja keras dan tanpa mengenal menyerahlah yang akan mencapai kesuksesan (Penulis).”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan kepada:

- Allah SWT yang telah memberikan petunjuk dan kemudahan dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
- Ibu, bapak, dan adikku tercinta, atas doa dan restunya yang selalu mengiringi langkahku, terima kasih atas segala kasih sayang dan dukungan yang tak henti-hentinya kepadaku.
- Teman-teman seperjuangan S1 Reguler Pendidikan Teknik Boga angkatan 2009, terima kasih atas bantuan yang telah kalian berikan selama penyelesaian tugas akhir skripsi ini.
- Almamaterku UNY.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Kokom Komariah selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Mutiara Nugraheni dan Dr. Endang Mulatiningsih selaku Validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Kokom Komariah, Dr. Mutiara Nugraheni, dan Dr. Siti Hamidah selaku Ketua Penguji, Sekretaris, dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng. dan Sutriyati Purwanti, M.Si. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.

5. Dr. Moch Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Dra. Hj. Sudaryati selaku Kepala SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Juli 2014

Penulis,

Nurohma Hestiani

NIM 09511241004

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	8
 BAB II KAJIAN TEORI.....	 10
A. Kajian Teori.....	10
1. Pengetahuan Gizi.....	10
2. Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan.....	21
3. Pengetahuan Gizi terhadap Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan.....	33
B. Hasil Penelitian yang Relevan.....	35
C. Kerangka Pikir.....	37
D. Hipotesis.....	39
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 40
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	40
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	41
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	41
D. Variabel Penelitian.....	43
E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	46
F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen	54
G. Teknik Analisis Data.....	63
1. Analisis Deskriptif.....	63
2. Uji Persyaratan Analisis.....	66
3. Uji Hipotesis.....	68
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	 70
A. Hasil Penelitian.....	70
B. Pembahasan.....	95

BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	110
A. Simpulan.....	110
B. Saran.....	111
DAFTAR PUSTAKA.....	114
LAMPIRAN.....	117

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Standar Kompetensi Mata Pelajaran Ilmu Gizi..... 20
Tabel 2	Jumlah Responden Setiap Kelas..... 42
Tabel 3	Jumlah Sampel Setiap Kelas..... 43
Tabel 4	Kisi-kisi Instrumen Penelitian..... 52
Tabel 5	Skala Pemberian Skor Instrumen..... 54
Tabel 6	Klasifikasi Tingkat Kesukaran..... 57
Tabel 7	Klasifikasi Daya Beda Soal..... 57
Tabel 8	Klasifikasi Distraktor Butir Soal..... 58
Tabel 9	Klasifikasi Kualitas Butir Soal..... 59
Tabel 10	Tabel Interpretasi Nilai r 60
Tabel 11	Reliabilitas <i>Cronbach Alpha</i> 63
Tabel 12	Kategori Kecenderungan..... 66
Tabel 13	Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Gizi..... 72
Tabel 14	Distribusi Kategorisasi Variabel Pengetahuan Gizi..... 73
Tabel 15	Penggambaran Nilai Rata-rata Variabel Pengetahuan Gizi..... 74
Tabel 16	Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Sumber-sumber Zat Gizi 75
Tabel 17	Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Makanan yang Aman Dikonsumsi..... 77
Tabel 18	Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Cara Mengolah Makanan yang Aman..... 78
Tabel 19	Distribusi Frekuensi Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan..... 80
Tabel 20	Distribusi Kategorisasi Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan..... 81
Tabel 21	Penggambaran Nilai Rata-rata Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan..... 82
Tabel 22	Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan..... 84
Tabel 23	Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Sikap Pemilihan Makanan Jajanan..... 86
Tabel 24	Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan..... 87
Tabel 25	Penggambaran Nilai Rata-rata Variabel pengetahuan Gizi dengan Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa.. 88
Tabel 26	Hasil Uji Normalitas..... 90
Tabel 27	Hasil Uji Linieritas..... 90
Tabel 28	Ringkasan Hasil korelasi <i>Product Moment</i> dari <i>Karl Person</i> (X - Y_1)..... 92

Tabel 29	Ringkasan Hasil korelasi <i>Product Moment</i> dari <i>Karl Person</i> ($X-Y_2$).....	93
Tabel 30	Ringkasan Hasil korelasi <i>Product Moment</i> dari <i>Karl Person</i> ($X-Y_3$).....	94
Tabel 31	Ringkasan Hasil korelasi <i>Product Moment</i> dari <i>Karl Person</i> ($X-Y$).....	95

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Pikir.....	38
Gambar 2 Paradigma Penelitian.....	45
Gambar 3 Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Gizi.....	72
Gambar 4 <i>Pie Chart</i> Frekuensi Pengetahuan gizi Siswa.....	73
Gambar 5 Diagram Batang Nilai Rata-rata Variabel Pengetahuan Gizi...	74
Gambar 6 <i>Pie Chart</i> Frekuensi Pengetahuan Sumber-sumber Zat Gizi...	76
Gambar 7 <i>Pie Chart</i> Frekuensi Pengetahuan Makanan yang Aman Dikonsumsi.....	77
Gambar 8 <i>Pie Chart</i> Frekuensi Pengetahuan Cara Mengolah Makanan yang Baik.....	79
Gambar 9 Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan.....	80
Gambar 10 <i>Pie Chart</i> Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan.....	81
Gambar 11 Diagram Batang Nilai Rata-rata Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan.....	83
Gambar 12 <i>Pie Chart</i> Frekuensi Perilaku Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan.....	84
Gambar 13 <i>Pie Chart</i> Frekuensi Perilaku Sikap Pemilihan Makanan Jajanan.....	86
Gambar 14 <i>Pie Chart</i> Frekuensi Perilaku Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan.	87
Gambar 15 Diagram Batang Nilai Rata-rata Variabel Pengetahuan Gizi Siswa dengan Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan	89

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Populasi dan Sampel
Lampiran 2	Instrumen Uji Coba
Lampiran 3	Data Uji Coba
Lampiran 4	Hasil Uji Coba Instrumen
Lampiran 5	Instrumen Penelitian
Lampiran 6	Data Penelitian
Lampiran 7	Hasil Penelitian
Lampiran 8	Hasil Uji Persyaratan
Lampiran 9	Surat Ijin Penelitian
Lampiran 10	Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara umum, setiap hari siswa menghabiskan waktu setengah hingga satu hari penuh berada di lingkungan sekolah dengan berbagai aktivitas. Semakin tinggi jenjang pendidikan, maka aktivitasnya juga semakin beragam. Siswa membutuhkan banyak energi agar dapat menjalankan aktivitasnya dengan baik. Pemenuhan energi di lingkungan sekolah dilakukan pada saat jeda jam pelajaran sekolah dan saat istirahat dengan mengkonsumsi makanan jajanan yang dijual di warung, kantin, kafetaria, serta yang dijual oleh para pedagang makanan jajanan keliling.

Perkembangan makanan jajanan (*street foods*) di Indonesia yang berbasis *home industry* maupun produksi pabrik mengalami kemajuan yang pesat, tak terkecuali yang dijual di sekolah-sekolah. Hal tersebut dapat dilihat dari semakin beragamnya makanan jajanan yang ditawarkan di sekolah-sekolah dengan berbagai variasi jenis, bentuk, rasa, dan warna. Makanan jajanan yang terdapat di sekolah tersedia di warung, kantin, kafetaria, serta yang dijual oleh para pedagang makanan jajanan keliling.

Banyaknya jumlah pedagang makanan jajanan akan mendorong timbulnya kebiasaan untuk mengkonsumsi makanan jajanan pada siswa, terutama pada jeda jam pelajaran. Makanan jajanan yang dijual di sekolah-sekolah belum tentu sehat untuk dikonsumsi oleh siswa. Selain itu, belum banyak siswa yang memiliki kesadaran untuk mengkonsumsi makanan jajanan yang

sehat. Salah satu penyebabnya adalah ketidaktahuan siswa tentang pengetahuan gizi makanan jajanan (Fitri Widiyanti, 2012: 89).

Menurut data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2010 menunjukkan adanya jajanan yang tidak memenuhi syarat dengan ditemukannya dari 2.984 sampel yang diuji 45% diantaranya tidak memenuhi syarat karena mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dilarang seperti *boraks*, *formalin*, *rhodamin B*, *methanil yellow*, serta BTP yang diperbolehkan seperti *benzoat*, *sakarin*, dan *siklamat* namun penggunaannya melebihi batas. Selain itu ditemukan pula kandungan bakteri *Escherichia coli* pada sampel makanan jajanan yang diuji.

Boraks biasanya digunakan untuk mendapatkan efek kenyal, padat, dan tahan lama pada makanan jenis bakso, mie, dan tahu. *Formalin* biasa digunakan untuk membunuh bakteri pembusuk atau untuk mengawetkan jasad makhluk hidup, sedangkan *rhodamin B* digunakan sebagai pewarna merah pada tekstil. Bakteri *E. coli* merupakan bakteri yang menyebabkan keracunan, diare, demam dan *typhus*.

Data Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan Badan POM pada bulan Mei tahun 2011 menunjukkan setiap tahun selalu terjadi keracunan di sekolah dengan anak Sekolah Dasar (SD) menjadi kelompok yang paling sering mengalami keracunan. Hal ini merupakan akibat dari mengonsumsi jajanan yang tidak sehat. Oleh karena itu, keberadaan makanan jajanan di sekolah perlu mendapat perhatian serius. Hal ini sejalan dengan Gerakan Jajanan Sehat Anak Sekolah yang dicanangkan oleh Wakil Presiden Republik Indonesia pada tanggal 31 Januari 2011. Siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) pada umumnya

setiap hari menghabiskan waktu 6-7 jam berada di lingkungan sekolah dalam kegiatan belajar mengajar (KBM). Siswa membutuhkan asupan gizi melalui makanan yang dikonsumsi agar dapat menjalankan aktivitas di sekolah dengan baik. Pemenuhan gizi siswa tidak selalu dipenuhi dalam penyelenggaraan makanan di rumah, sehingga untuk memenuhi kebutuhan makanannya, siswa memilih jajan di kantin, warung, kafetaria, atau pedagang makanan jajanan di sekitar sekolah, terutama saat jam istirahat. Makanan jajanan yang tersedia meliputi makanan jenis berat (*meal*), makanan jenis ringan (*snack*), minuman, dan buah-buahan. Makanan jenis berat yang biasa diujakan di lingkungan sekolah meliputi soto, bakso, mie ayam, dll. Sedangkan yang termasuk *snack* meliputi pisang goreng, coklat wafer, ciki-ciki, dll.

Siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Keahlian Tata Boga memperoleh mata pelajaran Ilmu Gizi yang diberikan dalam bentuk teori. Berdasarkan teori yang telah diikuti, siswa seharusnya dapat mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Kemampuan siswa dalam memilih makanan jajanan yang sehat untuk dikonsumsi adalah salah satu kemampuan nyata yang diharapkan setelah mempelajari mata pelajaran Ilmu Gizi.

Di sisi lain, masih banyak kantin sekolah yang menjajakan makanan jajanan yang kurang sehat, mengandung bahan pengawet, serta kurang higienis dalam penyajian. Hal ini yang mendorong peneliti melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui apakah ada hubungan antara tingkat pengetahuan gizi terhadap perilaku pemilihan makanan jajanan. Perilaku ini meliputi meliputi

pengetahuan, sikap, dan tindakan dalam memilih makanan jajanan yang dikonsumsi.

Peneliti memilih SMK Negeri 1 Sewon sebagai lokasi penelitian karena secara umum sekolah ini memiliki berbagai unsur yang dapat digali sebagai bahan penelitian. Diantaranya yaitu: SMK Negeri 1 Sewon merupakan sekolah unggulan yang dibina oleh guru-guru yang baik sehingga diharapkan perilaku siswa khususnya dalam memilih makanan jajanan juga baik pula, adanya Program Keahlian Tata Boga di sekolah ini sehingga sekolah memiliki andalan dibidang produktif untuk menyajikan makanan yang bermutu termasuk diantaranya makanan jajanan yang dijual di lingkungan sekolah, serta kondisi sekolah yang sangat memungkinkan untuk dilakukan penelitian.

Selain itu, sekolah ini juga memberikan mata pelajaran Ilmu Gizi pada siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga Tahun Ajaran 2013/2014 pada semester ganjil. Bekal pengetahuan gizi yang telah diperoleh diharapkan dapat diaplikasikan sepenuhnya dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi.

Di sekolah ini juga terdapat cukup banyak pedagang yang menjual berbagai jenis makanan jajanan seperti: soto ayam, mie ayam, mie instan, bakso, gorengan, coklat wafer, keripik, ciki-ciki, permen, minuman kemasan aneka rasa, minuman bersoda, serta beberapa jenis buah-buahan.

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti, terdapat cukup banyak makanan jajanan hasil produksi rumah tangga jenis keripik yang dikemas sederhana; tidak berlabel; tidak mencantumkan komposisi bahan, lokasi produksi, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa; tidak memiliki nomor ijin P-IRT (Pangan

Industri Rumah Tangga) maupun sertifikat halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) untuk industri rumahan.

Setiap produk makanan perlu mencantumkan label agar memudahkan konsumen untuk mengetahui jenis makanan yang ada di dalamnya. Komposisi bahan perlu dicantumkan pada kemasan agar konsumen mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada makanan jajanan tersebut. Lokasi produksi juga penting dicantumkan pada kemasan untuk mengetahui di mana makanan jajanan tersebut diproduksi sehingga bila terjadi sesuatu yang tidak diinginkan dapat segera dilacak sesuai lokasi yang tertera pada kemasan. Tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa pada kemasan akan membantu konsumen untuk mengetahui produk tersebut masih layak dikonsumsi ataukah sudah tidak layak konsumsi.

Nomor ijin P-IRT berfungsi sebagai jaminan bahwa usaha makanan atau minuman rumahan yang beredar di masyarakat memenuhi standar keamanan makanan. Sedangkan sertifikat halal penting sebagai jaminan bagi konsumen bahwa produk tersebut tidak mengandung sesuatu yang tidak halal dan diproduksi dengan cara yang halal. Hal ini akan memberikan ketenangan batin tidak hanya bagi konsumen muslim saja tetapi bagi seluruh konsumen.

Selain itu, terdapat pula makanan jajanan produksi pabrik yang dijual di kantin SMK Negeri 1 Sewon, seperti ciki, pilus, dan mie instan yang mengandung pengawet dan penyedap makanan yang tidak baik bila dikonsumsi setiap hari secara terus menerus. Pengawet dan penyedap makanan bila dikonsumsi secara terus menerus akan mengakibatkan berbagai penyakit baik jangka pendek maupun jangka panjang. Berbagai unsur inilah yang mendorong peneliti memilih SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta sebagai lokasi penelitian.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, maka dapat dikemukakan identifikasi masalah sebagai berikut.

1. Siswa SMK Negeri 1 Sewon memiliki kebiasaan mengkonsumsi makanan jajanan.
2. Beberapa makanan jajanan produksi rumah tangga yang dijual di SMK Negeri 1 Sewon belum memenuhi standar makanan yang sehat karena tidak mencantumkan label, komposisi bahan, lokasi produksi, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa, tidak memiliki nomor ijin P-IRT maupun sertifikat halal dari MUI.
3. Beberapa makanan jajanan produksi pabrik yang dijual di SMK Negeri 1 Sewon seperti ciki, pilus, dan mie instan mengandung pengawet dan penyedap rasa yang tidak baik bila dikonsumsi terus menerus dalam jangka panjang.
4. Kesadaran siswa SMK Negeri 1 Sewon untuk mengkonsumsi makanan jajanan yang sehat berbeda-beda.
5. Pengetahuan siswa SMK Negeri 1 Sewon tentang gizi berbeda satu sama lain.

C. Batasan Masalah

Begitu banyak faktor yang mempengaruhi siswa dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi. Oleh karena itu, peneliti membatasi masalah pada apakah ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan

makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Tahun Ajaran 2013/2014.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang menjadi fokus dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pengetahuan gizi siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta?
2. Bagaimana perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta?
3. Apakah ada hubungan pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Tujuan Umum

Secara umum tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengetahuan gizi siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.
- b. Mengetahui perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.
- c. Mengetahui hubungan pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Bagi Sekolah

- a. Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan bagi para guru dalam menghimbau dan menetapkan peraturan mengenai makanan jajanan yang sehat bagi anak didiknya untuk mengantisipasi munculnya masalah gizi seperti infeksi atau keracunan pada anak sekolah, karena pada dasarnya, penindaklanjutan masalah makanan jajanan sekolah tidak lepas dari partisipasi pihak sekolah.
- b. Memberikan gambaran bagi guru tentang ketercapaian pembelajaran mata pelajaran ilmu gizi melalui implementasi dalam kehidupan sehari-hari anak didiknya.

2. Bagi Siswa

Memberikan pengetahuan bagi siswa tentang pengetahuan gizi dan keputusan tentang pembelian makanan jajanan yang sehat dan bergizi agar siswa dapat mengantisipasi dirinya sendiri untuk memilih makanan jajanan

yang sehat dan aman, sehingga kebutuhan gizi dapat terpenuhi dan kesehatannya selalu terjaga.

3. Bagi Pedagang Makanan Jajanan

Memberi masukan bagi para pedagang makanan jajanan untuk menjaga keamanan pangan sehingga makanan yang dijual sehat, aman, dan memiliki kandungan gizi yang baik.

4. Bagi Peneliti

Menambah wawasan tentang pengaruh pengetahuan gizi siswa terhadap keputusan pembelian makanan jajanan yang baik serta sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Pengetahuan Gizi

a. Pengertian Pengetahuan Gizi

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui pancaindra manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba (Soekidjo Notoatmodjo, 2007: 139).

Istilah "gizi" dan "ilmu gizi" di Indonesia dikenal sekitar tahun 1952-1955 sebagai terjemahan kata bahasa Inggris *nutrition*. Kata gizi berasal dari bahasa

Arab "ghidza" yang berarti makanan. Disatu sisi ilmu gizi berkaitan dengan makanan dan disisi lain dengan tubuh manusia. Secara klasik ilmu gizi hanya dihubungkan dengan kesehatan tubuh, yaitu untuk menyediakan energi, membangun, dan memelihara jaringan tubuh, serta mengatur proses-proses kehidupan dalam tubuh (Sunita Almatsir, 2002: 3).

Gizi adalah zat yang menyusun makanan seperti air, protein, lemak, hidrat arang, vitamin dan mineral, yang dihubungkan dengan kesehatan (Sunita Almatsir, 2002: 3).

Pengetahuan gizi merupakan pengetahuan tentang makanan dan zat gizi, sumber-sumber zat gizi pada makanan, makanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit dan cara mengolah makanan yang baik agar zat gizi dalam makanan tidak hilang serta bagaimana hidup sehat (Soekidjo Notoatmodjo, 2007: 98). Menurut (Sunita Almatsir, 2002: 4), pengetahuan gizi adalah sesuatu yang diketahui tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan optimal.

b. Sumber-sumber Zat Gizi

Sumber-sumber zat gizi meliputi zat gizi sumber energi/tenaga, sumber zat pembangun, sumber zat mineral, serta sumber vitamin yang dijabarkan sebagai berikut.

- 1) Karbohidrat dikenal sebagai zat gizi makro sumber "bahan bakar" (energi) utama bagi tubuh. Sumber karbohidrat yaitu beras, jagung, ubi, sagu, serta mie dan roti yang dibuat dari tepung terigu. Makanan sumber karbohidrat digolongkan sebagai makanan pokok karena sebagian besar energi berasal dari karbohidrat.

- 2) Protein diperlukan pada proses metabolisme tubuh, terutama pertumbuhan, perkembangan, dan merawat jaringan tubuh. Asam amino merupakan elemen struktur otot, jaringan ikat, tulang, enzim, hormon, dan *antibody*. Sumber protein adalah daging, unggas, ikan, telur, susu, dan keju. Angka Kecukupan Gizi (AKG) protein yang dianjurkan Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VI (WKNPG VI) tahun 1998 untuk remaja adalah 48-62 gr per hari untuk perempuan dan 55-66 gr per hari untuk laki-laki.
- 3) Lemak juga sebagai sumber asam lemak esensial yang diperlukan oleh pertumbuhan, sebagai sumber suplai energi yang berkadar tinggi, dan sebagai pengangkut vitamin yang larut dalam lemak. Pedoman Untuk Gizi Seimbang (PUGS) yang dikeluarkan oleh Direktorat Gizi Masyarakat Depkes pada tahun 1995, yang kemudian direvisi pada tahun 2002, menganjurkan bahwa kebutuhan lemak sebaiknya seperempat dari kebutuhan energi.

Asupan lemak yang kurang akan terjadi gambaran klinis defisiensi asam lemak esensial dan nutrisi yang larut dalam lemak, serta pertumbuhan yang buruk. Sebaliknya kelebihan asupan beresiko kelebihan berat badan, obesitas, mungkin meningkatnya resiko penyakit kardiovaskuler dikemudian hari.

Sumber berbagai lemak tertentu, misalnya: lemak jenuh (mentega, lemak babi), asam lemak tidak jenuh tunggal (minyak olive), asam lemak jenuh ganda (minyak kacang kedelai), kolesterol (hati, ginjal, otak, kuning telur, daging, unggas, ikan dan keju).

Kebutuhan lemak tidak dinyatakan secara mutlak. WHO menganjurkan konsumsi lemak sebanyak 15-30% dari kebutuhan energi total dianggap baik untuk kesehatan. Jumlah ini memenuhi kebutuhan akan asam lemak esensial dan untuk membantu penyerapan vitamin larut lemak (Sunita Almatsier, 2002: 72).

4) Mineral adalah nutrisi penting untuk pemeliharaan kesehatan dan pencegahan penyakit. Ada berbagai macam mineral, diantaranya yaitu sebagai berikut.

a) Zat besi berperan untuk mengangkut oksigen dalam tubuh dan peran lainnya dalam pembentukan sel darah merah. Perempuan yang menstruasi membutuhkan tambahan zat besi yang lebih tinggi. Kebutuhan zat besi meningkat pada remaja oleh karena terjadi pertumbuhan yang meningkat ekspansi volume darah dan masa otot. Kebutuhan zat besi rata-rata adalah 10 mg/hari. Kekurangan zat besi akan menyebabkan defisiensi besi atau anemia besi, sebaliknya kelebihan asupan pada pasien dengan predisposisi genetik tertentu menyebabkan overload zat besi. Sumber zat besi yang baik adalah lentil, bayam, nasi putih, daging sapi, kacang merah, tiram, tomat, kacang garbanzi, dan kentang (Diakses dari <http://health.kompas.com/read/2013/08/20/1005154/9.Makanan.Sumber.Zat.Besi.Terbaik.html> pada tanggal 4 September 2013, Jam 11.30 WIB).

b) Kalsium penting bagi remaja untuk pembentukan dan pertumbuhan tulang sehingga tulang dapat terpenuhi. Faktor utama yang

mempengaruhi kalsium adalah kecukupan asupan vitamin baik dari asupan makanan maupun sinar matahari. Kebutuhan kalsium paralel dengan pertumbuhan. Kebutuhan kalsium remaja usia 11-19 tahun adalah 800 mg/hari pada perempuan dan 1200 mg/hari pada laki-laki. Retensi kalsium pada remaja perempuan mencapai 200 mg/hari dan pada laki-laki antara 300-400 mg/hari. Kebutuhan kalsium sangat tergantung pada jenis kelamin, umur fisiologis, dan ukuran tubuh.

c) Seng merupakan mineral mikro esensial. Seng diperlukan untuk sistem reproduksi, pertumbuhan janin, sistem pusat syaraf, dan fungsi kekebalan tubuh (Soekirman, 2006: 32). Selain itu, seng juga terlibat dalam proses metabolisme, seperti sintesis protein, penyembuhan luka, pembentukan sel darah, fungsi imun, untuk pertumbuhan, dan pematangan seksual, terutama saat pubertas. Sumber seng yang baik terdapat dalam: kerang laut, daging merah, unggas, keju, seluruh padi-padian sereal, kacang kering, dan telur.

5) Vitamin adalah senyawa organik berbentuk molekul kecil yang memiliki fungsi penting dalam metabolisme tubuh. Ada cukup banyak jenis vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh, diantaranya yaitu sebagai berikut.

a) Vitamin A merupakan nutrisi yang larut dalam lemak. Fungsi vitamin A yaitu baik untuk mata, tulang, pertumbuhan, pertumbuhan gigi, sel reproduksi dan integritas sistem imun. Vitamin A masih merupakan masalah nutrisi utama yang berakibat kebutaan di Negara berkembang termasuk di Indonesia. Kelebihan asupan vitamin A

menimbulkan teraogenitas, gejala toksisitas termasuk efek pada kulit dan tulang.

- b) Vitamin C berfungsi dalam pembentukan kolagen, tulang dan gigi, promosi absorpsi zat besi; melindungi vitamin lain dan mineral dari oksidasi (antioksidan). Rata-rata asupan vitamin C remaja laki-laki 121 mg/hari, dan pada gadis 80 mg/hari. Asupan ini termasuk lebih tinggi dari RDA, yakni 50 mg/hari untuk usia remaja 11-14 tahun, dan 60 mg/hari untuk usia 15-18 tahun. Buah-buahan segar seperti jeruk, tomat, kentang, sayur hijau tua, dan strawberi yang dijus merupakan asupan vitamin C yang sangat baik. Kekurangan asupan vitamin C menimbulkan gejala defisiensi vitamin C, berupa pendarahan kulit dan gusi, lemah, efek perkembangan tulang. Sebaliknya kelebihan asupan menimbulkan keluhan gastrointestinal. (Diakses dari <http://medicastore.com/artikel/279/index.html> pada tanggal 4 September 2013, Jam 11.30 WIB).
- c) Vitamin E berfungsi sebagai antioksidan. Sumber vitamin E yang baik yaitu minyak dan lemak sayur-sayuran, beberapa produk sereal, kacang-kacangan dan beberapa ikan laut.

c. Gizi dan Hubungannya dengan Kesehatan

Gizi merupakan salah satu faktor penting yang menentukan tingkat kesehatan dan kesejahteraan manusia. Gizi seseorang dikatakan baik apabila terdapat keseimbangan dan keserasian antara perkembangan mental orang tersebut. Terdapat kaitan yang sangat erat antara status gizi dengan konsumsi makanan. Tingkat status gizi optimal akan tercapai apabila kebutuhan zat gizi

optimal terpenuhi. Namun demikian perlu diketahui bahwa keadaan gizi seseorang dalam suatu masa bukan saja ditentukan oleh konsumsi zat gizi pada masa yang telah lampau bahkan jauh sebelum masa itu. Ini berarti bahwa konsumsi zat gizi masa kanak-kanak memberikan andil terhadap status gizi setelah dewasa (Wiryo Hananto, 2002: 1).

d. Gizi dan Pengolahannya

Zat gizi yang terdapat pada suatu bahan makanan dapat berkurang dan atau hilang melalui proses pengolahan yang salah. Oleh karena itu, proses pengolahan bahan makanan harus dipilih yang tepat agar kandungan gizinya tetap terjaga.

Menurut Arisman (2009: 27) pengolahan makanan merupakan proses mengubah bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah-kaidah dari prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi.

Cara mengolah makanan yang baik diatur sedemikian rupa sehingga tidak terjadi kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah, tidak terjadi pengotoran atau kontaminasi makanan akibat dari kotornya tangan pengelola atau penjamah, serta proses pengelolaan harus diatur sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya bahan-bahan kimia berbahaya dan bahan asing ke dalam makanan.

Adapun syarat-syarat proses pengolahan makanan sesuai dengan Depkes RI tahun 2000 yaitu sebagai berikut.

- 1) Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong serta persyaratan mutunya.
- 2) Jumlah bahan untuk satu kali pengolahan.
- 3) Tatap-tahap proses pengolahan.
- 4) Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan dengan mengingat faktor waktu, suhu, kelembaban, tekanan dan sebagainya, sehingga tidak mengakibatkan pembusukan, kerusakan, dan pencemaran.

e. Gizi dan Remaja

Remaja dalam bahasa aslinya disebut *adolescence*, berasal dari bahasa *adolescere* yang berarti tumbuh atau tumbuh untuk mencapai kematangan. Hurlock (Mohammad Ali dan Muhammad Asrori, 2004: 34) mengemukakan bahwa perkembangan lebih lanjut istilah *adolescence* sesungguhnya memiliki arti mencakup kematangan mental, emosi, sosial, dan fisik. Pandangan ini didukung oleh Piaget (Mohammad Ali dan Muhammad Asrori, 2004: 34) yang mengatakan bahwa:

Secara psikologis, remaja adalah suatu usia dimana individu menjadi terintegrasi ke dalam masyarakat dewasa, suatu usia dimana anak tidak merasa bahwa dirinya berada di bawah tingkat orang yang lebih tua melainkan merasa sama, atau paling tidak sejajar.

Untuk memudahkan identifikasi, biasanya masa remaja dibatasi oleh waktu tertentu. Menurut Mappiare (Mohammad Ali dan Muhammad Asrori, 2004: 36), masa remaja berlangsung antara usia 12 tahun sampai dengan 21 tahun bagi wanita dan 13 tahun sampai dengan 22 tahun bagi pria. Organisasi Kesehatan Dunia, WHO, membagi 2 tahap usia remaja yaitu:

- 1) Remaja awal : 10-14 tahun

2) Remaja akhir : 15-20 tahun

Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2010, anak SMK merupakan anak usia 16-19 tahun. Oleh karena itu, anak usia Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dapat dikategorikan sebagai anak usia remaja menengah. Pada umumnya ketika usia Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah masa remaja akhir setelah mereka melalui masa-masa pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP).

Masa remaja amat penting diperhatikan karena merupakan masa transisi antara anak-anak dan dewasa. Gizi Seimbang pada masa ini akan sangat menentukan kematangan mereka dimasa depan. Perhatian khusus perlu diberikan kepada remaja perempuan agar status gizi dan kesehatan yang optimal dapat dicapai. Alasannya remaja perempuan akan menjadi seorang ibu yang akan melahirkan generasi penerus yang lebih baik (Kurniasih Dedeh, 2010: 12).

Kebutuhan energi dan zat gizi diusia remaja ditunjukkan untuk deposisi jaringan tubuhnya. Total kebutuhan energi dan zat gizi remaja juga lebih tinggi dibandingkan dengan rentan usia sebelum dan sesudahnya. Apalagi masa remaja merupakan masa transisi penting pertumbuhan dari anak-anak menuju dewasa. Gizi seimbang pada masa tersebut akan sangat menentukan kematangan mereka dimasa depan (Kurniasih Dedeh, 2010 :16). Intinya masa remaja adalah saat terjadinya perubahan-perubahan cepat, sehingga asupan zat gizi remaja harus diperhatikan benar agar mereka dapat tumbuh optimal. Apalagi dimasa ini aktifitas fisik remaja pada umumnya lebih banyak. Selain disibukkan dengan berbagai aktifitas di sekolah, umumnya mereka mulai pula menekuni berbagai kegiatan seperti olah raga, hobi, dan kursus. Semua itu tentu akan menguras

energi yang berujung pada keharusan menyesuaikan dengan asupan zat gizi seimbang.

Seorang remaja perempuan merupakan calon ibu yang nantinya akan mengalami kehamilan. Jika calon ibu hamil kekurangan gizi dan berkelanjutan hingga hamil, janin pun akan kekurangan gizi. Hal ini dapat menimbulkan beban ganda masalah gizi, yakni anak kurang gizi, lambat berkembang, mudah sakit, kurang cerdas, serta ketika dewasa kegemukan dan berisiko terkena penyakit degeneratif, seperti tekanan darah tinggi, diabetes melitus, dan penyakit jantung koroner (Kurniasih Dedeh, 2010: 10).

Kebutuhan energi dan protein remaja lebih banyak dari pada orang dewasa, begitu juga vitamin dan mineral. Vitamin B1, B2, dan B3 penting untuk metabolisme karbohidrat menjadi energi, asam folat dan vitamin B12 untuk pembentukan sel darah merah, dan vitamin A untuk pertumbuhan jaringan. Sebagai tambahan, untuk pertumbuhan tulang dibutuhkan kalsium dan vitamin D yang cukup. Vitamin A, C, dan E penting untuk menjaga jaringan-jaringan baru supaya berfungsi optimal. Dan yang amat penting adalah zat besi terutama untuk perempuan dibutuhkan dalam metabolisme pembentukan sel-sel darah merah (Husaini, 2006: 96).

Remaja membutuhkan energi dan nutrisi untuk melakukan deposisi jaringan. Peristiwa ini merupakan suatu fenomena pertumbuhan tercepat yang terjadi kedua kali setelah yang pertama dialami pada tahun pertama kehidupannya. Nutrisi dan pertumbuhan mempunyai hubungan yang sangat erat. Kebutuhan nutrisi remaja dapat dilihat dari perubahan tubuhnya. Perbedaan jenis

kelamin akan membedakan komposisi tubuhnya, dan selanjutnya mempengaruhi kebutuhan nutrisinya.

Kecukupan energi diperlukan untuk kegiatan sehari-hari dan proses metabolisme tubuh. Cara sederhana untuk mengetahui kecukupan energi dapat dilihat dari berat badannya. Pada remaja perempuan usia 10-12 tahun, kebutuhan energinya sebesar 50-60 kkal/kg berat badan/hari, sedangkan usia 13-18 tahun sebesar 40-50 kkal/kg berat badan/hari. Pada remaja laki-laki usia 10-12 tahun, kebutuhan energinya sebesar 55-60 kkal/kg berat badan/hari, sedangkan usia 13-18 tahun sebesar 45-55 kkal/kg berat badan/kg berat badan/hari (Kurniasih Dedeh, 2010: 21).

Energi dibutuhkan untuk mendukung pertumbuhan, perkembangan, aktifitas otot, fungsi metabolik lainnya (menjaga suhu tubuh, menyimpan lemak tubuh), dan untuk memperbaiki kerusakan jaringan dan tulang disebabkan oleh karena sakit dan cedera. Sumber energi makanan berasal dari karbohidrat, protein, dan lemak yang terdapat pada bahan-bahan makanan yang kita konsumsi setiap hari.

WHO menganjurkan rata-rata konsumsi energi makanan sehari adalah 10-15% berasal dari protein, 15-30% dari lemak, dan 55-75% dari karbohidrat (Sunita Almatsier, 2002: 132).

f. Standar Kompetensi Mata Pelajaran Ilmu Gizi

Salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan gizi adalah dengan memberikan pendidikan gizi. Pendidikan gizi dapat memberikan pengetahuan, keahlian, dan motivasi untuk menentukan pilihan makanan dan gaya hidup yang sehat yang merupakan pondasi untuk hidup sehat dan aktif. Pendidikan gizi pada

siswa SMK Program Keahlian Tata Boga diberikan dalam mata pelajaran Ilmu Gizi.

Standar Kompetensi untuk mata pelajaran Ilmu Gizi SMK Negeri 1 Sewon terdapat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Standar Kompetensi Mata Pelajaran Ilmu Gizi

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
1. Mendeskripsikan zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak)	1.1. Mendeskripsikan zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak) yang diperlukan tubuh 1.2. Mengevaluasi kasus kekurangan zat gizi penghasil tenaga berdasarkan data
2. Mendeskripsikan zat gizi sumber pembangun	2.1. Mendeskripsikan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh 2.2. Mengevaluasi kasus kekurangan zat gizi pembangun berdasarkan data
3. Mendeskripsikan zat gizi sumber mineral	3.1. Mendeskripsikan zat gizi sumber mineral yang diperlukan tubuh 3.2. Mengevaluasi kasus kekurangan zat gizi sumber mineral berdasarkan data
4. Mendeskripsikan zat gizi sumber vitamin	4.1. Mendeskripsikan zat gizi sumber vitamin yang diperlukan tubuh 4.2. Mengevaluasi kasus kekurangan zat gizi sumber vitamin berdasarkan data
5. Mendeskripsikan menu seimbang untuk remaja	5.1. Menjelaskan aturan makan atau diet untuk remaja 5.2. Menyusun menu seimbang untuk remaja

Sumber: Kurikulum SMK Jurusan Tataboga, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (2013)

2. Perilaku Memilih Makanan Jajanan

a. Pengertian Perilaku

Perilaku menurut Soekidjo Notoatmodjo (2007: 133) adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang dapat diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar. Perilaku dikelompokkan menjadi tiga berdasarkan bentuk operasional, yaitu:

- 1) Perilaku dalam bentuk pengetahuan, yaitu mengetahui situasi atau rangsangan dari luar. Pengetahuan diperoleh setelah seseorang

melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan pendorong yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket.

- 2) Perilaku dalam bentuk sikap yaitu tanggapan batin terhadap keadaan atau rangsangan dari luar subyek yang menimbulkan perasaan suka atau tidak suka. Sikap merupakan produk dari proses sosialisasi dimana seseorang bereaksi sesuatu dengan rangsangan yang diterimanya. Sebelum orang itu mendapatkan informasi atau melihat obyek itu tidak mungkin terbentuk sikap. Meskipun dikatakan mendahului tindakan, sikap belum tentu tindakan aktif tetapi merupakan predisposisi (melandasi/ mempermudah) untuk bertindak senang atau tidak senang terhadap obyek tertentu mencakup komponen kognisi, afeksi dan konasi. Menurut Berkowitz (1997) sikap merupakan respon evaluatif yang menempati sikap sebagai perilaku yang tidak statis walaupun pembentukan sikap seringkali tidak disadari oleh orang yang bersangkutan akan tetapi bersifat dinamis dan terbuka terhadap kemungkinan perubahan karena interaksi dengan lingkungan. Sikap akan ada artinya bila ditampakkan dalam bentuk pernyataan, lisan maupun perbuatan dan apa yang dinyatakan seseorang sebagai sikapnya secara terbuka tidak selalu sesuai dengan sikap hati sesungguhnya. Jadi penyimpulan mengenai sikap

individu sangat sulit bahkan dapat menyesatkan bila diambil dalam bentuk perilaku yang tampak.

- 3) Perilaku dalam bentuk tindakan/praktik yang sudah nyata yaitu berupa perbuatan terhadap situasi dan atau rangsangan dari luar.

Lawrence Green (1980) dalam Soekidjo Notoatmodjo (2007: 134) menganalisis perilaku manusia dari tingkat kesehatan. Kesehatan seseorang atau masyarakat dipengaruhi oleh 2 faktor pokok yaitu faktor perilaku (*behavior causes*) dan faktor dari luar perilaku (*non behavior causes*). Selanjutnya perilaku itu terbentuk dari 3 faktor. Pertama, faktor-faktor predisposisi (*presdisposing factor*) yang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai dan sebagainya. Kedua, faktor-faktor pendukung (*enabling factor*) yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidaknya fasilitas-fasilitas atau sarana-sarana kesehatan, misalnya puskesmas, obat-obatan, alat-alat kontrasepsi dan sebagainya. Ketiga, faktor-faktor pendorong (*reinforcing factor*) yang terwujud dalam sikap atau perilaku petugas kesehatan atau petugas lain yang merupakan kelompok referensi dari perilaku.

Menurut Gary S. Becker (1993) dalam Soekidjo Notoatmodjo (2007: 136) menguraikan perilaku kesehatan menjadi tiga domain, yakni pengetahuan kesehatan (*health knowledge*), sikap terhadap kesehatan (*health attitude*) dan praktik kesehatan (*health practice*). Hal ini berguna untuk mengukur seberapa besar tingkat perilaku kesehatan individu yang menjadi unit analisis penelitian. Becker mengklasifikasikan perilaku kesehatan menjadi tiga dimensi, yaitu sebagai berikut.

- 1) Pengetahuan kesehatan mencakup apa yang diketahui oleh seseorang terhadap cara-cara memelihara kesehatan, seperti pengetahuan tentang penyakit menular, pengetahuan tentang faktor-faktor yang terkait dan mempengaruhi kesehatan, pengetahuan tentang fasilitas pelayanan kesehatan, dan pengetahuan untuk menghindari kecelakaan.
- 2) Sikap terhadap kesehatan adalah pendapat atau penilaian seseorang terhadap hal-hal yang berkaitan dengan pemeliharaan kesehatan, seperti sikap terhadap penyakit menular dan tidak menular, sikap terhadap faktor-faktor yang terkait dan memengaruhi kesehatan, sikap tentang fasilitas pelayanan kesehatan, dan sikap untuk menghindari kecelakaan.
- 3) Praktek kesehatan untuk hidup sehat adalah semua kegiatan atau aktivitas orang dalam rangka memelihara kesehatan, seperti tindakan terhadap penyakit menular dan tidak

Berdasarkan ketiga teori tersebut dapat disimpulkan bahwa perilaku adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang dapat diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar. Perilaku meliputi tiga komponen yaitu pengetahuan, sikap, dan praktik/tindakan.

b. Pengertian Makanan Jajanan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.

Salah satu bentuk pemenuhan gizi siswa di sekolah yaitu dengan mengkonsumsi makanan jajanan yang diujakan baik di kantin, pedagang makanan jajanan keliling, dll. Para siswa mengkonsumsi makanan jajanan ketika sedang istirahat atau jeda jam pelajaran.

c. Jenis-jenis Makanan Jajanan

Jenis-jenis makanan jajanan menurut Winarno (2003: 22) dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu sebagai berikut.

- 1) Makanan utama, seperti rames, nasi pecel, bakso, mie ayam, dsb.
- 2) Snack atau panganan, seperti kue-kue, onde-onde, pisang goreng, dan sebagainya.
- 3) Golongan minuman, seperti cendol, es krim, es teler, es buah, es teh, es dawet, dsb.
- 4) Buah-buahan segar.

Jenis makanan jajanan menurut Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi dalam Mariana (2006: 49) dapat digolongkan menjadi 3 (tiga) golongan, yaitu:

- 1) Makanan jajanan yang berbentuk panganan, seperti kue kecil-kecil, pisang goreng dan sebagainya.
- 2) Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama), seperti pecal, mie bakso, nasi goreng dan sebagainya.
- 3) Makanan jajanan yang berbentuk minuman, seperti es krim, es campur, jus buah dan sebagainya.

Perkembangan industri rumah tangga, khususnya makanan jajanan saat ini berkembang sangat pesat. Hal ini dapat dilihat dari semakin beragamnya makanan jajanan yang ditawarkan di setiap sekolah. Hampir di setiap sekolah

pasti dijumpai para pedagang makanan jajanan sehingga mendorong timbulnya kebiasaan mengkonsumsi makanan jajanan pada anak sekolah, terutama pada jeda jam pelajaran sekolah (Fitri Widiyanti, 2012: 89).

d. Kandungan Gizi dan Kimia pada Makanan Jajanan

Makanan jajanan yang beredar di masyarakat memiliki kandungan gizi dan kimia yang berbeda-beda, sehingga konsumen diharapkan dapat bertindak cermat sebelum membeli agar kecukupan gizi dapat terpenuhi. Dari segi gizi sebenarnya makanan jajanan belum tentu jelek, karena ternyata makanan jajanan kaki lima menyumbang asupan energi bagi anak sekolah sebanyak 36%, protein 29%, dan zat besi 52%. Akan tetapi keamanan jajanan tersebut baik dari segi mikrobiologis maupun kimiawi masih dipertanyakan. Makanan jajanan umumnya mengandung zat tepung, gula, garam, lemak, dan kolesterol. Hal ini menyebabkan resiko tinggi terjadinya tekanan darah tinggi/hipertensi, diabetes melitus, ataupun penyakit lain yang berhubungan dengan penyakit lain (Diakses dari http://www.duniapotential.com/literatur.asp?isi=1&link_idx=5&titleidx=7, pada tanggal 4 September 2013, Jam 11.30 WIB).

Kandungan zat kimia yang terdapat pada makanan jajanan yang beredar di masyarakat berupa Bahan Tambahan Pangan (BTP). Bahan Tambahan Pangan adalah senyawa yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dengan jumlah dan ukuran tertentu dan terdapat dalam proses pengolahan, pengemasan, dan atau penyimpanan. Bahan ini berfungsi memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, dan tekstur, serta memperpanjang masa simpan, dan bukan merupakan bahan utama (C. Saparinto, 2006: 71).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988, golongan BTP yang diijinkan yaitu sebagai berikut.

- 1) Pemanis buatan adalah bahan tambahan makanan yang dapat menyebabkan rasa manis pada makanan, yang tidak atau hampir tidak mempunyai nilai gizi. Contohnya: sakarin dan siklamat.
- 2) Pengawet adalah bahan tambahan makanan yang mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau penguraian terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Contohnya: natrium benzoat untuk pengawet kecap dan saos, asam propionat untuk keju dan roti.
- 3) Pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Contohnya: karamel untuk warna coklat, xanthan untuk warna kuning, dan klorofil untuk warna hijau.
- 4) Penyedap rasa dan aroma, penguat rasa adalah bahan tambahan makanan yang dapat memberikan, menambah, atau mempertegas rasa dan aroma. Contohnya: monosodium glutamat.

Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dilarang menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988, yaitu sebagai berikut.

- 1) Natrium tetraborat (*boraks*) adalah berbentuk serbuk kristal putih, tidak berbau, larut dalam air, tidak larut dalam alkohol, pH 9,5. Boraks digunakan untuk mempercepat empuknya sayur mayur yang dimasak sekaligus memberikan aroma sedap, serta mempertahankan warna hijau

dari sayuran lebih lama. Boraks dijual dipasarkan dengan label bleng, dengan maksud menyamarkan identitas aslinya.

- 2) Formalin (*formaldehyd*) adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk berfungsi sebagai bahan pembunuh hama (desinfektan) dan banyak digunakan dalam industri.
- 3) *Methanil Yellow*, yakni zat warna sintetis berbentuk serbuk, padat, berwarna kuning kecoklatan umumnya digunakan sebagai pewarna tekstil dan cat. *Methanil Yellow* dilarang digunakan dalam obat, kosmetik, makanan, dan minuman.
- 4) *Rhodamin B* merupakan zat warna sintetis berbentuk serbuk kristal, tidak berbau, berwarna merah keunguan, dalam larutan berwarna merah terang berpendar (Berfluoresensi). Rhodamin B sering digunakan sebagai zat warna untuk kertas, tekstil, cat, dan sebagai regensia untuk pengujian *Antimon*, *Cobalt*, *Bismuth*, dan lain-lain. Rhodamin B sering sekali disalahgunakan untuk pewarna pangan dan kosmetik, misalnya sirup, lipstik, dll.

e. Kemasan Makanan Jajanan

Menurut UU No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan, kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan ataupun tidak. Adapun tujuan dari pengemasan makanan adalah untuk mencegah/mengurangi kerusakan, melindungi bahan yang ada di dalamnya dari pencemaran serta gangguan fisik seperti permeasi gas, kelembaban/uap air, gesekan, benturan dan getaran,

gangguan kimia seperti oksidasi dan sinar ultra violet, juga gangguan biologik seperti bakteri dan kapang.

Dilihat dari segi promosi, kemasan memiliki fungsi sebagai salah satu media promosi untuk menarik konsumen. Untuk itu kemasan perlu dibuat semenarik mungkin dengan berbagai variasi bahan pembuat kemasan, warna, bentuk, tulisan, dan gambar.

Kemasan yang digunakan pada makanan jajanan yang dijual di sekolah-sekolah umumnya terbuat dari jenis plastik dan kertas, dimana kemasan plastik lebih banyak digunakan daripada kemasan kertas. Penggunaan plastik terdiri dari jenis PE (Poly Etilen), PP (Poly Propilen), dan jenis kantong kresek, sedangkan dari jenis kertas menggunakan jenis kertas pembungkus nasi dan jenis kertas koran (Diakses dari <http://pantipintar.blogspot.com/2010/12/judul-makalah-bahaya-plastik-sebagai.html>, pada 12 Januari 2014).

f. Peranan Makanan Jajanan bagi Anak Sekolah

Peranan makanan jajanan bagi anak sekolah menurut Ali Khomsan (2003: 16) antara lain:

- 1) Merupakan upaya untuk memenuhi kebutuhan energi karena aktivitas fisik di sekolah yang tinggi (apalagi bagi anak yang tidak sarapan pagi).
Kontribusi makanan jajanan berdasarkan hasil survei proyek makanan jajanan IPB tahun 1992 dalam menu sehari-hari pada remaja di Bogor berdasarkan persen KGA yaitu energi 21,5%, protein 20%, Fe 44,6%, vitamin A 0,9%, dan vitamin C 6,6%.
- 2) Pengenalan berbagai jenis makanan jajanan akan menumbuhkan penganekaragaman pangan sejak kecil.

- 3) Meningkatkan perasaan gengsi anak pada teman-temannya di sekolah.

Aspek positif makanan jajanan menurut Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat Departemen Kesehatan Republik Indonesia dalam Marlina (2003: 27) yaitu:

- 1) Lebih murah daripada masak sendiri. Diperkirakan setiap keluarga di daerah perkotaan membelanjakan uangnya untuk makanan jajanan bervariasi dari 15% sampai 20% dari seluruh anggaran rumah tangga yang disisihkan untuk makanan. Makanan jajanan ini dapat dijual dengan relatif murah dibandingkan dengan masak sendiri karena bahan-bahan dan bumbu dibeli dengan harga murah di pasar dan dalam jumlah yang banyak. Kadang-kadang untuk mempertahankan harga yang murah para pedagang makanan terpaksa harus membeli bahan makanan yang rendah mutunya.
- 2) Manfaat makanan jajanan bagi anak sekolah dan pekerja. Makanan yang dikonsumsi di pagi hari akan mengganti zat tenaga dan zat-zat lainnya yang telah digunakan semalaman oleh tubuh. Disamping sebagai cadangan makanan yang disimpan dalam tubuh selama jam sekolah kandungan zat gizi yang diperoleh dari makanan pagi tersebut akan menurun. Untuk mengatasi hal tersebut dapat diperoleh dengan mengkonsumsi makanan jajanan. Bagi kedua kelompok ini makanan memegang peranan penting dalam memenuhi kecukupan gizi, terutama energi.
- 3) Peranan makanan jajanan dalam pemenuhan kecukupan gizi. Hasil penelitian Sujana dan kawan-kawan terhadap 52 macam jajanan yang

sering dikonsumsi oleh orang dewasa maupun anak sekolah yang harganya relatif murah, kandungan zat gizi dari makanan jajanan sumber energi menempati urutan pertama, kemudian diikuti campuran sumber energi dan protein seperti mie bakso.

Jajanan bagi anak sekolah dapat berfungsi sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan energi karena aktivitas fisik di sekolah yang tinggi (apalagi bagi anak yang tidak sarapan pagi). Pengenalan berbagai jenis makanan jajanan akan menumbuhkan penganekaragaman sejak kecil (Ali Khomsan, 2003: 16). Makanan jajanan yang diproduksi secara tradisional dalam bentuk industri rumah tangga diragukan keamanannya. Meskipun makanan jajanan tersebut diproduksi dengan teknologi tinggi, namun belum tentu terjamin keamanannya sehingga hal ini perlu mendapat perhatian serius.

g. Cara Memilih Makanan Jajanan yang Sehat

Kebanyakan anak sangat tergoda dengan makanan yang berwarna mencolok atau bentuknya menarik, padahal makanan tersebut justru tidak aman untuk dikonsumsi. Berikut beberapa tips aman memilih makanan yang sehat.

- 1) Amati warnanya. Amati apakah makanan tersebut berwarna mencolok atau jauh berbeda dari warna aslinya. Snack, kerupuk, mi, es krim yang berwarna terlalu mencolok ada kemungkinan telah ditambahi zat pewarna yang tidak aman.
- 2) Cicipi rasanya. Biasanya lidah cukup jeli untuk membedakan mana makanan yang aman atau tidak. Makanan yang tidak aman umumnya

berasa tajam, misal sangat gurih, membuat lidah bergetar dan tenggorakan gatal.

- 3) Cium aromanya. Bau apek atau tengik pertanda makanan tersebut sudah rusak atau terkontaminasi oleh mikroorganisme.
- 4) Amati komposisinya. Bacalah dengan teliti adakah kandungan bahan-bahan makanan tambahan yang bahaya dan bisa merusak kesehatan.
- 5) Perhatikan kualitasnya. Perhatikan kualitas makanan, apakah masih segar atau sudah berjamur yang bisa menyebabkan keracunan. Makanan yang sudah berjamur menandakan proses tidak berjalan dengan baik atau sudah kadaluarsa.
- 6) Terdaftar di BPOM. Bila hendak membeli makanan impor, usahakan produknya telah terdaftar di BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan), yang bisa dicermati dalam label yang tertera di kemasannya.

h. Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

Perilaku pemilihan makanan jajanan merupakan semua kegiatan atau aktivitas seseorang baik yang dapat diamati langsung maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar dalam memilih makanan jajanan. Perilaku pemilihan makanan jajanan meliputi pengetahuan, sikap, dan praktik/tindakan memilih makanan jajanan.

Pengetahuan pemilihan makanan jajanan adalah kepandaian memilih makanan yang disesuaikan dengan kebutuhan zat gizi dan kepandaian dalam memilih makanan yang sehat. Pemilihan makanan jajanan yang sehat disesuaikan dengan kebutuhan gizi, makanan yang aman dikonsumsi sehingga

tidak menimbulkan penyakit, serta teknik pengolahan yang tepat sehingga kandungan gizinya tidak hilang.

Sikap pemilihan makanan jajanan adalah reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi. Sedangkan praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan adalah aksi/perbuatan nyata siswa dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi.

3. Pengetahuan Gizi terhadap Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

Pengetahuan gizi merupakan pengetahuan tentang makanan dan zat gizi, sumber-sumber zat gizi pada makanan, makanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit dan cara mengolah makanan yang baik agar zat gizi dalam makanan tidak hilang serta bagaimana hidup sehat (Notoatmojo, 2007: 98). Sumber-sumber zat gizi meliputi zat gizi sumber energi/tenaga, sumber zat pembangun, sumber zat mineral, serta sumber vitamin. Makanan yang aman dikonsumsi merupakan makanan yang bebas dari cemaran biologis, kimia, dan benda-benda lain yang mengganggu dan membahayakan kesehatan. Sedangkan cara mengolah makanan yang baik bertujuan untuk mencegah terjadi kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah, tidak terjadi kontaminasi makanan akibat dari kotorannya tangan pengelola, serta proses pengelolaan harus diatur sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya bahan-bahan kimia berbahaya dan bahan asing ke dalam makanan.

Tingkat pengetahuan gizi yang dimiliki seorang anak dengan anak yang lain berbeda-beda. Pengetahuan anak tentang gizi dapat diperoleh baik secara internal maupun eksternal. Pengetahuan secara internal yaitu pengetahuan yang berasal dari dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup sedangkan secara eksternal yaitu pengetahuan yang berasal dari orang lain sehingga pengetahuan anak tentang gizi bertambah. Salah satu cara untuk meningkatkan pengetahuan gizi anak sekolah adalah dengan memasukkan mata pelajaran berbasis gizi pada kurikulum.

Tingkat pengetahuan gizi seseorang mempengaruhi perilaku dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Hal ini pada akhirnya akan mempengaruhi keadaan gizi yang bersangkutan.

Anak sekolah cenderung memiliki kebiasaan mengonsumsi makanan jajanan terutama pada jeda jam pelajaran maupun ketika jam istirahat. Pengetahuan gizi yang dimiliki anak sekolah sangat berpengaruh terhadap perilaku pemilihan makanan jajanan. Perilaku pemilihan makanan jajanan meliputi pengetahuan, sikap, dan tindakan memilih makanan jajanan. Semakin tinggi pengetahuan anak sekolah gizi, maka semakin baik pula pengetahuan, sikap, dan tindakan memilih makanan jajanan.

B. Hasil Penelitian yang Relevan

Berikut ini beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian ini, yaitu sebagai berikut.

1. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Fitri Widiati (2012) dengan judul "Analisis Pengaruh Pengetahuan Gizi Siswa SMP Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Jajanan Di Wilayah Kecamatan Banjaran Kabupaten Bandung",

menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan gizi siswa terhadap makanan jajanan, hampir semuanya mempunyai pengetahuan tinggi. Sebagian besar siswa mempunyai keputusan yang mendukung akan makanan jajanan karena mereka sudah bisa memilih mana makanan yang sehat dan mana yang tidak.

2. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Puriantini (2010) dengan judul "Hubungan Pengetahuan dan Sikap Mengenai Pemilihan Makanan Jajanan Dengan Perilaku Anak Memilih Makanan DI SDIT Muhammadiyah Al Kautsar Gumpang Surakarta", menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan anak tentang pemilihan makanan jajanan sebagian besar mempunyai tingkat pengetahuan baik yaitu 96,6%. Sikap anak tentang pemilihan makanan jajanan sebagian besar mempunyai sikap mendukung sebanyak 60,3%. Perilaku anak dalam memilih makanan sebagian besar mempunyai perilaku baik sebanyak 43,1% dan yang mempunyai perilaku tidak baik sebanyak 56,9%. Berdasarkan analisis korelasi *Rank Spearman* diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan anak mengenai pemilihan makanan jajanan dengan perilaku anak memilih makanan (nilai $p = 0,185$), dan tidak ada hubungan antara sikap anak mengenai pemilihan makanan jajanan dengan perilaku anak memilih makanan (nilai $p = 0,460$).
3. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ai Nurhayati, Ely Lasmanawati, dan Cica Yulia (2012) dengan judul "Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga", menunjukkan bahwa makanan jajanan menyumbang 17% pemenuhan kecukupan energi dari Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan per harinya. Pemilihan makanan jajanan Mahasiswa Program Studi

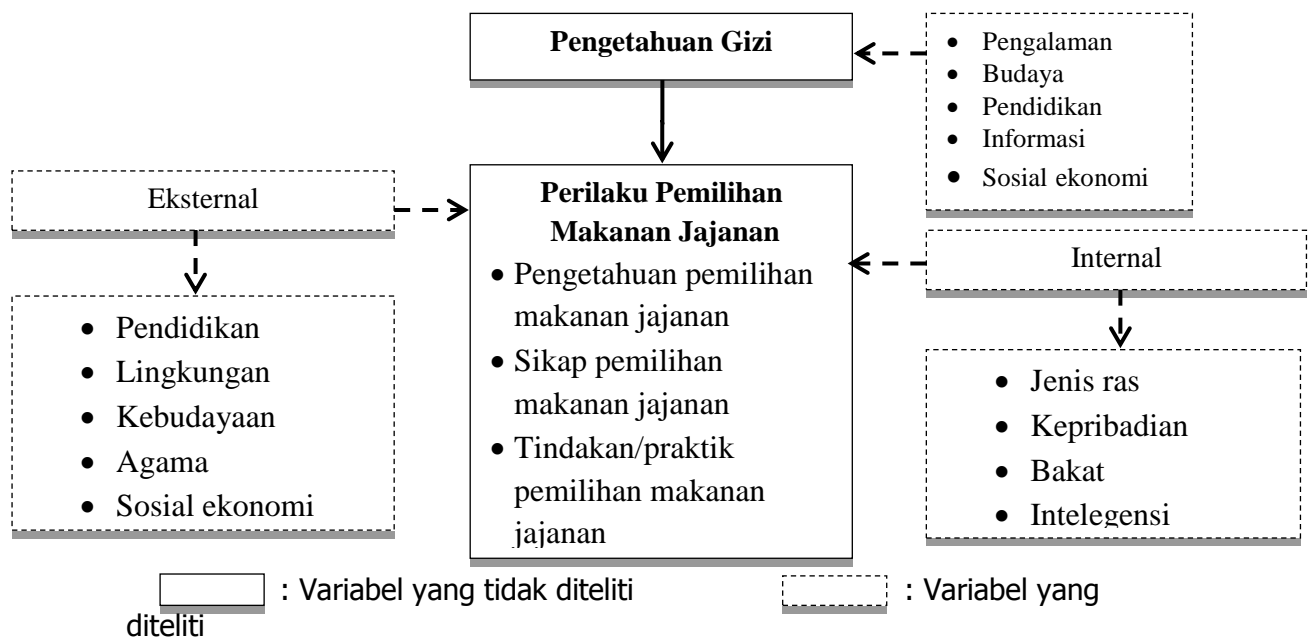
Pendidikan Teknik Boga dipengaruhi oleh mata kuliah berbasis gizi sebesar 55,5% dan sisanya yaitu 44,5% dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang tidak diamati dalam penelitian tersebut.

C. Kerangka Pikir

Pengetahuan gizi memegang peranan yang sangat penting dalam penggunaan pangan yang baik sehingga dapat mencapai keadaan gizi yang cukup. Tingkat pengetahuan seseorang banyak menentukan pemilihan makanan. Ketidaktahuan tentang makanan dapat menyebabkan kekurangan gizi. Pengetahuan gizi seseorang dapat diperoleh dari berbagai sumber, misalnya media massa, media elektronik, buku petunjuk, kerabat/keluarga, serta mata pelajaran di sekolah. Pengetahuan ini akan membentuk keyakinan tertentu yang akan menentukan perilaku seseorang.

Terdapat lima faktor yang mempengaruhi pengetahuan gizi siswa, yaitu pendidikan, informasi, budaya, pengalaman, dan sosial ekonomi. Sedangkan perilaku siswa dalam memilih makanan jajanan dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari dalam diri siswa antara lain jenis ras, jenis kelamin, kepribadian, bakat, dan intelegensia. Sedangkan faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar siswa antara lain lingkungan, pendidikan, agama, sosial ekonomi, dan kebudayaan.

Berdasarkan kajian teori di atas dapat dibuat kerangka pemikiran sebagai berikut.



Gambar 1. Kerangka Pikir
(Modifikasi dari Notoatmodjo (2003) dan Sunaryo (2004))

Dari kerangka pemikiran di atas dapat disimpulkan bahwa keputusan siswa dalam pemilihan makanan jajanan berkaitan dengan pengetahuan gizi makanan jajanan yang akan dikonsumsi. Jika pengetahuan gizi siswa tinggi diharapkan pengetahuan pemilihan makanan jajanan siswa juga tinggi, dan sebaliknya. Jika pengetahuan gizi siswa tinggi diharapkan sikap pemilihan makanan jajannya juga baik, dan sebaliknya. Jika pengetahuan gizi siswa tinggi maka diharapkan praktik/tindakan siswa dalam memilih makanan jajanan juga baik, dan sebaliknya. Dan yang terakhir, jika pengetahuan gizi siswa tinggi maka diharapkan perilaku pemilihan makanan jajannya juga baik, dan sebaliknya.

D. Hipotesis

Hipotesis penelitian yang dapat dirumuskan dari kerangka berpikir di atas yaitu sebagai berikut.

1. Ada hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan pengetahuan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.
2. Ada hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.
3. Ada hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.
4. Ada hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Berdasarkan tujuan dan hipotesis yang diajukan maka penelitian Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta termasuk dalam penelitian *Ex-Post Facto*. Penelitian *Ex-Post Facto* merupakan penelitian dimana variabel bebas telah terjadi ketika peneliti mulai dengan pengamatan variabel terikat dalam suatu penelitian (Sugiyono, 2010: 165).

Penelitian ini merupakan penelitian korelasional (*correlational research*). Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 313), penelitian korelasi adalah penelitian yang melibatkan tindakan pengumpulan data guna menentukan, apakah ada hubungan dan tingkat hubungan antara dua variabel atau lebih. Sedangkan menurut Sukardi (2011: 166), penelitian korelasi adalah suatu penelitian yang melibatkan tindakan pengumpulan data guna menentukan, apakah ada hubungan dan tingkat hubungan antara dua variabel atau lebih. Jenis penelitian yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif adalah penelitian yang dilandaskan pada populasi atau sampel tertentu. dikatakan pendekatan kuantitatif karena data penelitian berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik (Sugiyono, 2010: 15).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada siswa kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon yang beralamat di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta.

2. Waktu Penelitian

Waktu yang digunakan untuk melakukan penelitian ini adalah bulan Februari 2013 sampai dengan Mei 2014.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010: 117). Populasi yang dimaksud disini adalah sasaran penelitian yang memiliki karakteristik tertentu yaitu sesuai dengan jenis penelitian yang dilakukan. Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 131) yang dimaksud dengan sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti.

Populasi pada penelitian ini dipilih siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon sebanyak 128 siswa. Dasar pertimbangan dalam menentukan Kelas X Program Keahlian Tata Boga sebagai populasi karena kelas ini telah memperoleh materi pembelajaran Ilmu Gizi yang merupakan salah satu syarat yang harus terpenuhi sebelum dilaksanakan penelitian. Adapun rincian siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Jumlah Responden Setiap Kelas

No	Nama Kelas	Jumlah Responden
1	X Tata Boga I	32

2	X Tata Boga II	31
3	X Tata Boga III	32
4	X Tata Boga IV	33
Jumlah		128

2. Sampel

Sampel menurut Sugiyono (2010: 56) adalah sebagian dari jumlah data yang dimiliki oleh populasi tersebut. Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (2010: 174), sampel merupakan sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Dengan demikian maka dapat disimpulkan bahwa sampel merupakan bagian/wakil dari populasi yang akan diteliti, kemudian dilakukan generalisasi terhadap hasil yang diperoleh.

Teknik sampling merupakan teknik pengambilan sampel. Untuk menentukan sampel dalam penelitian, terdapat berbagai macam teknik pengambilan sampel yang dapat digunakan. Dalam penelitian ini, teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Purposive Random Sampling*, yakni pemilihan sekelompok subjek didasarkan atas ciri-ciri atau sifat-sifat tertentu yang dipandang mempunyai sangkut paut yang erat dengan ciri-ciri atau sifat-sifat populasi yang sudah diketahui sebelumnya (Sutrisno Hadi, 2004: 23). Pengambilan sampel dilakukan dengan cara membagi rata jumlah sampel pada masing-masing kelas kemudian mengundi semua anggota populasi berdasarkan nomor urut absen siswa tiap kelas.

Berdasarkan tabel *Isaac* dan *Michael* (Endang Mulyatiningsih, 2011: 19), populasi yang berjumlah 128, sampel minimal yang harus diambil dengan taraf kesalahan 5% adalah sebanyak 95 siswa. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 95 siswa. Adapun jumlah sampel setiap kelas dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

Tabel 3. Jumlah Sampel Setiap kelas

No	Nama Kelas	Jumlah Responden
1	X Tata Boga I	24
2	X Tata Boga II	23
3	X Tata Boga III	24
4	X Tata Boga IV	24
Jumlah		95

D. Variabel Penelitian

Suatu penelitian mengandung dua hal penting yang sangat berpengaruh dalam melakukan penelitian tersebut, dua hal yang sangat penting ini disebut dengan variabel. Menurut Sugiyono (2010: 2) variabel merupakan gejala yang menjadi fokus penelitian untuk diamati. Variabel itu sebagai atribut dari sekelompok orang atau obyek yang mempunyai variasi antara satu dengan yang lainnya dalam kelompok tertentu. Suharsimi Arikunto (2010: 117) mengemukakan bahwa variabel penelitian merupakan suatu sesuatu yang menjadi obyek sasaran atau titik pandang kegiatan penelitian.

Penelitian ini terdiri dari dua variabel yaitu pengetahuan gizi (variabel bebas) dan perilaku pemilihan makanan jajanan (variabel terikat) yang dijelaskan sebagai berikut.

1. Pengetahuan Gizi (Variabel Bebas)

Menurut Sugiyono (2010: 3) variabel bebas sering disebut sebagai variabel stimulus, input, *predictor*, dan *antecedent*, atau juga disebut variabel independen. Variabel bebas adalah variabel yang menjadi sebab timbulnya atau berubahnya variabel terikat (dependen). Jadi, variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi. Dalam penelitian ini variabel bebasnya tingkat pengetahuan gizi siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon.

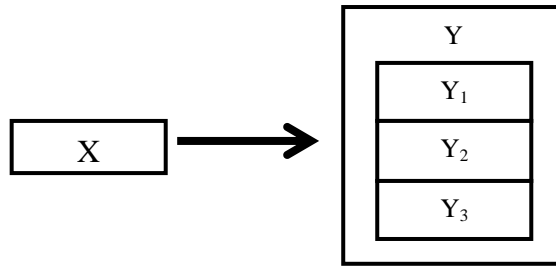
Definisi operasional dari pengetahuan gizi merupakan segala sesuatu yang diketahui tentang bahan makanan yang meliputi sumber-sumber zat gizi, makanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit, serta cara mengolah makanan yang baik agar zat gizi dalam makanan tidak hilang.

2. Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan (Variabel Terikat)

Menurut Sugiyono (2010: 3) variabel terikat sering disebut sebagai variabel respon, output, kriteria, konsekuen atau juga disebut variabel dependen. Variabel terikat merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas. Pada penelitian ini yang menjadi variabel terikat adalah perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon.

Definisi operasional dari perilaku pemilihan makanan jajanan merupakan segala tindakan atau aktivitas seseorang baik yang dapat diamati secara langsung maupun yang tidak dapat diamati pihak luar dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi. Perilaku pemilihan makanan jajanan meliputi pengetahuan, sikap, dan tindakan/praktik seseorang dalam memilih makanan jajanan.

Adapun pola hubungan antarvariabel yang akan diteliti selanjutnya disebut paradigma penelitian (Sugiyono, 2010: 8). Paradigma penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah paradigma sederhana, yaitu dengan menggunakan dua variabel. Variabel tersebut adalah variabel dependen dan variabel independen. Variabel independen (X) disini adalah pengetahuan gizi dan variabel dependen (Y) adalah perilaku pemilihan makanan jajanan. Hal tersebut dapat digambarkan pada gambar 2 berikut.



Gambar 2. Paradigma Penelitian

Keterangan:

X = Variabel independen (pengetahuan gizi)

Y = Variabel dependen (perilaku pemilihan makanan jajanan)

Y₁ = Variabel dependen (pengetahuan pemilihan makanan jajanan)

Y₂ = Variabel dependen (sikap pemilihan makanan jajanan)

Y₃ = Variabel dependen (tindakan/praktik pemilihan makanan jajanan)

E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 100) metode atau teknik pengumpulan data adalah cara-cara yang dapat digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Ada beberapa teknik pengumpulan data, yaitu: angket, wawancara, observasi, dan studi dokumenter. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes dan angket/kuesioner.

1. Tes

Tes merupakan serentetan pertanyaan atau latihan serta alat lain yang digunakan untuk mengukur keterampilan, pengetahuan intelegensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki (Suharsimi Arikunto, 2010: 193). Tes dapat digunakan pada manusia, binatang, dan benda seperti peralatan dan kendaraan.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 25), tes merupakan metode pengumpulan data penelitian yang berfungsi untuk mengukur kemampuan yang dimiliki seseorang. Tes dapat digunakan untuk mengukur kemampuan yang memiliki respon/jawaban benar atau salah. Jawaban benar akan mendapat skor dan jawaban yang salah tidak mendapat skor. Dengan demikian, hasil pengukuran dengan menggunakan tes termasuk kategori data kuantitatif.

Berdasarkan bentuk jawabannya, tes dibagi menjadi dua yaitu *objective test* dan *subjective test*. *Objective test* terdiri dari tes dengan jawaban pilihan ganda, benar-salah, dan menjodohkan. Sedangkan *subjective test* terdiri dari tes dengan subjek penelitian menuliskan sendiri jawaban atas pertanyaan tes (Endang Mulyatiningsih, 2011: 26).

Penggunaan tes dalam pengumpulan data penelitian tergantung pada variabel yang akan diukur. Peneliti dapat memanfaatkan perangkat tes yang sudah dikembangkan oleh lembaga pengujian sehingga tidak perlu mengembangkan perangkat tes sendiri. Namun, Endang Mulyatiningsih (2011: 26) menjelaskan lebih lanjut untuk mengukur variabel yang spesifik seperti: pengetahuan tentang gizi, metode kerja, dll, peneliti sering kali harus mengembangkan perangkat soal tes sendiri.

Dalam penelitian ini tes digunakan untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang gizi dan pengetahuan siswa tentang pemilihan makanan jajanan. Soal tes disesuaikan dengan materi mata pelajaran ilmu gizi yang diajarkan di SMK Negeri 1 Sewon. Tes untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang gizi berupa pilihan ganda dengan empat pilihan jawaban yaitu a, b, c, dan d. Responden diminta untuk memilih satu jawaban yang benar.

2. Kuesioner (Angket)

Menurut Suharsimi Arikunto (2002: 128) angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden, dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal lain yang ingin diketahui. Sedangkan menurut Sugiyono (2010: 119) angket atau *quitionere* merupakan teknik pengum-pulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab. Sedangkan angket tertutup adalah angket yang diberikan kepada responden dengan jawaban yang telah ditentukan oleh peneliti. Angket dikatakan tertutup, apabila peneliti menyediakan beberapa alternatif jawaban yang cocok bagi responden. Contoh angket tertutup adalah pilihan ganda, *check list* dan *rating scale*.

Dalam bukunya, Suharsimi Arikunto (2010: 128) menjelaskan bahwa kuesioner dapat dibedakan atas beberapa jenis, yaitu:

- a. Dipandang dari cara menjawab, maka ada:
 - 1) Kuesioner terbuka, yang memberikan kesempatan pada responden untuk menjawab dengan kalimatnya sendiri.
 - 2) Kuesioner tertutup, yang sudah disediakan jawabannya sehingga responden tinggal memilih.
- b. Dipandang dari jawaban yang diberikan, maka ada:
 - 1) Kuesioner langsung, yaitu responden menjawab tentang dirinya.
 - 2) Kuesioner tidak langsung, yaitu responden menjawab tentang orang lain.
- c. Dipandang dari bentuknya, maka ada:

- 1) Kuesioner pilihan ganda, kuesioner ini sama dengan kuesioner tertutup.
- 2) Kuesioner isian, kuesioner ini sama dengan kuesioner terbuka.
- 3) *Check list*, sebuah daftar dimana responden tinggal membubuhkan tanda *check* pada kolom yang sesuai.
- 4) *Rating-scale* (skala bertingkat) yaitu sebuah pertanyaan yang diikuti oleh kolom-kolom yang menunjukkan tingkatan-tingkatan, misalnya mulai dari sangat setuju sampai ke sangat tidak setuju.

Endang Mulyatiningsih (2011: 29-31) mengungkapkan bahwa kuesioner tertutup dapat dirancang dengan berbagai skala jawaban, yaitu skala Likert, skala Guttman, dan *semantic differential*. Skala Likert sering digunakan dalam penelitian yang mengungkapkan sikap dan pendapat seseorang terhadap suatu fenomena. Tanggapan responden dinyatakan dalam bentuk rentang jawaban mulai dari sangat setuju sampai sangat tidak setuju. Kolom jawaban sudah tersedia dan responden tinggal memilih salah satu jawaban yang tersedia.

Perbedaan sematik (*semantic differential*) dirancang untuk mengukur pola-pola perilaku seseorang dengan menggunakan jawaban yang memiliki makna berlawanan positif dan negatif. Satu butir pertanyaan/pernyataan dapat mengungkap beberapa jawaban sekaligus. Jawaban positif dan negatif diletakkan secara berpasangan dalam satu baris. Kolom jawaban diletakkan di tengah-tengah jawaban positif dan negatif. Setiap responden diminta untuk memilih jawaban berdasarkan kenekatannya dengan jawaban positif dan negatif tersebut dengan cara memberi tanda (√) pada kolom jawaban yang sudah disediakan.

Berdasarkan uraian di atas maka angket yang digunakan dalam penelitian ini adalah langsung tertutup. Hal ini karena telah disediakan jawaban sehingga responden tinggal memilih mana yang sesuai dengan dirinya.

Dalam penelitian ini, kuesioner digunakan untuk meneliti tentang perilaku pemilihan makanan jajanan siswa berupa sikap dan praktik/tindakan. Kuesioner yang digunakan adalah kuesioner tertutup skala jawaban Likert. Skala Likert adalah skala yang digunakan untuk mengukur suatu sikap dimana responden dihadapkan pada suatu kenyataan dan dapat memilih satu diantara empat alternatif jawaban. Alternatif jawaban angket tentang sikap pemilihan makanan jajanan yaitu: sangat sesuai (SS), sesuai (S), kurang sesuai (KS), dan tidak sesuai (TS). Sedangkan alternatif jawaban angket tentang tindakan/praktik pemilihan makanan jajanan yaitu: sangat sering (SS), sering (S), kadang-kadang (KS), dan tidak pernah (TS).

Instrumen penelitian merupakan suatu alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan data agar kegiatan itu menjadi sistematis dan dipermudah olehnya (Suharsimi Arikunto, 2010: 134). Penelitian ini menggunakan instrumen tes dan angket. Instrumen tes dipilih untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang gizi secara mendalam. Sedangkan instrumen angket dipilih karena dapat mengungkapkan pendapat, persepsi, sikap dan tanggapan responden mengenai suatu permasalahan.

1. Pengetahuan Gizi

Instrumen pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes. Dalam penelitian ini, tes digunakan untuk mengukur variabel pengetahuan gizi dan pengetahuan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program

Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon. Alternatif jawaban tes untuk mengetahui pengetahuan gizi siswa adalah empat pilihan a, b, c, dan d. Subyek penelitian diminta untuk memilih satu pilihan jawaban yang benar. Jawaban yang sama dengan kunci jawaban dianggap benar, sedangkan jawaban yang berbeda dengan kunci jawaban dianggap salah. Sistem penilaiannya yaitu 1 untuk jawaban benar dan 0 untuk jawaban salah.

2. Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

Instrumen pengumpulan data yang digunakan untuk mengukur variabel perilaku pemilihan makanan jajanan pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Sewon Program Keahlian Tata Boga adalah tes dan angket/kuesioner. Butir-butir soal tes digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa dalam memilih makanan jajanan. Sedangkan angket/kuesioner digunakan untuk mengumpulkan data tentang sikap dan praktik/tindakan siswa dalam memilih makanan jajanan.

Alternatif jawaban tes untuk mengetahui pengetahuan pemilihan makanan jajanan siswa ada empat pilihan yaitu a, b, c, dan d. Subyek penelitian diminta untuk memilih satu pilihan jawaban yang benar. Jawaban yang sama dengan kunci jawaban dianggap benar, sedangkan jawaban yang berbeda dengan kunci jawaban dianggap salah. Sistem penilaiannya yaitu 1 untuk jawaban benar dan 0 untuk jawaban salah.

Sedangkan instrumen yang digunakan untuk mengetahui sikap dan praktik/tindakan siswa dalam memilih makanan jajanan adalah kuesioner. Kuesioner yang digunakan adalah kuesioner tertutup skala jawaban Likert. Skala Likert adalah skala yang digunakan untuk mengukur suatu sikap dimana responden dihadapkan pada suatu kenyataan dan dapat memilih satu diantara

empat alternatif jawaban yaitu: sangat setuju (SS), setuju (S), kurang setuju (KS), dan tidak setuju (TS) pada sikap pemilihan makanan jajanan. Sedangkan pada tindakan/praktik pemilihan makanan jajanan menggunakan alternatif pilihan jawaban yaitu: sangat sering (SS), sering (S), kadang-kadang (KS), dan tidak pernah (TS). Responden diminta untuk memberikan tanda centang (✓) pada salah satu alternatif jawaban yang dipilih.

Adapun langkah-langkah penyusunan instrumen penelitian adalah sebagai berikut :

1. Menurut tujuan yang akan dicapai
2. Merumuskan definisi operasional dari setiap variabel yang akan diungkap
3. Menentukan indikator setiap variabel
4. Menentukan kisi-kisi angket dari setiap variabel
5. Merumuskan pernyataan atas dasar kisi-kisi yang dibuat
6. Menyusun angket sementara untuk selanjutnya dikonsultasikan dengan dosen pembimbing.

Adapun kisi-kisi instrumen tes variabel pengetahuan gizi dapat dilihat pada tabel 4 berikut.

Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Konsep Variabel	Sub Variabel	No. Item	Jumlah
Pengetahuan gizi	Pengetahuan siswa tentang gizi yang ada pada makanan.	1. Sumber-sumber zat gizi	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,10	10
		2. Makanan yang aman dikonsumsi	11, 12, 13, 14, 15, 16	6
		3. Cara mengolah makanan yang baik	17, 18, 19, 20	4
Perilaku pemilihan makanan jajanan	Perilaku siswa dalam memilih makanan jajanan yang dikonsumsi meliputi: pengetahuan, sikap, dan tindakan.	1. Pengetahuan pemilihan makanan jajanan	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	14
		2. Sikap pemilihan makanan jajanan	15*, 16, 17*, 18*, 19, 20, 21, 22*, 23, 24, 25*, 26, 27*,28*	14
		3. Praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan	29, 30, 31*, 32, 33, 34, 35*, 36*, 37, 38*, 39, 40*, 41, 42*, 43	15
Jumlah soal				63

* pernyataan negatif

Sistem skoring dari kisi-kisi instrumen penelitian di atas yaitu sebagai berikut.

a. Pengetahuan Gizi

Skoring pengetahuan gizi megikuti ketentuan sebagai berikut.

- 1) Skoring dari angka 0 dan 1
- 2) Pemberian skor ditentukan berdasarkan jumlah yang benar dengan ketentuan sebagai berikut.

Skor 0 = jawaban yang salah

Skor 1 = jawaban yang benar

Kategori penilaian pengetahuan gizi dilakukan berdasarkan jumlah skor ideal yang diperoleh, maka pengetahuan gizi bisa dikategorikan.

Skor total 15 - 20 berarti pengetahuan gizinya tinggi

Skor total 8 - 14 berarti pengetahuan gizinya sedang

Skor total 0 - 7 berarti pengetahuan gizinya rendah

b. Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

Penilaian perilaku pemilihan makanan jajanan dibagi menjadi 3 (tiga) bentuk berdasarkan sub variabelnya, yaitu: pengetahuan, sikap, dan praktik atau tindakan siswa dalam memilih makanan jajanan. Sistem skoring pengetahuan pemilihan makanan jajanan sama dengan penilaian pengetahuan gizi siswa. Jawaban salah diberi skor 0 dan jawaban benar diberi skor 1.

Kategori penilaian pengetahuan pemilihan makanan jajanan dilakukan berdasarkan jumlah skor ideal yang diperoleh. Kategori pengetahuan pemilihan makanan jajanan yaitu sebagai berikut.

Skor total 10 - 14 berarti pengetahuan pemilihan makanan jajanan baik

Skor total 5 - 9 berarti pengetahuan pemilihan makanan jajanan cukup

Skor total 0 - 4 berarti pengetahuan pemilihan makanan jajanan kurang

Penilaian angket/kuesioner ini dibuat dalam bentuk skala Likert. Penilaiannya dapat dilihat pada tabel 5 berikut.

Tabel 5. Skala Pemberian Skor Instrumen

Alternatif Jawaban	Skala Pemberian Skor	
	Pernyataan Positif	Pernyataan Negatif
Sangat sesuai/sangat sering (SS)	4	1
Sesuai/sering (S)	3	2
Kurang sesuai/kadang-kadang (KS)	2	3
Tidak sesuai/tidak pernah (TS)	1	4

F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Uji coba instrumen dilakukan untuk mengetahui apakah alat ukur yang telah disusun benar-benar merupakan instrumen yang baik dan memadai. Baik buruknya instrumen akan berpengaruh terhadap benar tidaknya data yang diperoleh. Hal tersebut sangat menentukan kualitas penelitian. Instrumen yang baik harus memenuhi dua persyaratan yang penting yaitu valid dan reliabel.

1. Uji Validitas

"Suatu instrumen dikatakan valid jika instrumen yang digunakan dapat mengukur apa yang hendak diukur" (Sukardi, 2011: 121). Uji validitas

dimaksudkan untuk mencari validitas butir atau item dengan mencari kadar validitas instrumen penelitian yang diungkap dalam bentuk koefisien korelasi yang diperlukan dari skor tiap butir dikorelasikan dengan skor total.

Sugiyono (2010: 350) membedakan validitas menjadi dua macam yaitu validitas internal dan validitas eksternal. Validitas internal atau rasional merupakan validitas yang diperoleh apabila kriteria yang ada dalam instrumen secara rasional (teoritis) telah mencerminkan apa yang diukur. Validitas eksternal adalah validitas yang diperoleh apabila kriteria di dalam instrumen disusun berdasarkan fakta-fakta empiris yang telah ada.

Validitas internal instrumen dalam penelitian ini harus memenuhi validitas konstruk dan validitas isi. Validitas konstruk diuji dengan menggunakan pendapat dari para ahli (*judgment experts*). Setelah instrumen dikonstruksikan tentang aspek-aspek tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli (Sugiyono, 2010: 352). Dalam hal ini para ahli merupakan dosen dari jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik UNY yang berjumlah dua orang. Selanjutnya setelah dilakukan uji validitas oleh dosen, dilakukan uji coba instrumen yang berasal dari luar sampel yaitu siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon sebanyak 30 siswa. Cara ini untuk menganalisa dan mengevaluasi secara sistematis apakah butir instrumen telah memenuhi apa yang hendak diukur.

Pengujian validitas isi pada instrumen yang berbentuk tes dapat dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi pelajaran yang telah diajarkan. Dalam penelitian ini, poin-poin soal akan dibandingkan dengan materi yang telah diajarkan di sekolah pada mata pelajaran Ilmu Gizi. Butir-butir

kuesioner dan tes tersebut disusun dan diuji validitasnya apakah butir-butir tersebut valid atau tidak valid. Apabila terdapat butir kuesioner yang tidak valid, maka butir kuesioner tersebut gugur dan tidak digunakan. Setelah angket valid maka langkah selanjutnya adalah menyusun kembali kisi-kisi instrumen yang akan digunakan untuk penelitian. Adapun teknik yang digunakan untuk melakukan validasi isi yaitu menggunakan teknik *Item and Test Analysis* (ITEMAN) untuk instrumen tes pada variabel pengetahuan gizi dan dan teknik analisis butir soal korelasi *product moment* untuk instrumen kuesioner pada variabel perilaku pemilihan makanan jajanan.

Item and Test Analysis (ITEMAN) merupakan perangkat lunak (*software*) yang dibuat melalui bahasa pemrograman komputer dan dibuat khusus untuk analisis butir soal dan tes. Hasil analisis meliputi: tingkat kesukaran butir soal, daya beda soal, statistik sebaran jawaban, kehandalan/reliabilitas tes, kesalahan pengukuran (*standar error*), dan distribusi skor serta skor setiap peserta tes (Diakses dari <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/kana-hidayati-mpd/gambaran-umum-iteman.pdf>, pada tanggal 18 Mei 2014).

Program ITEMAN yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Item and Test Analysis* version 3.00. Pengujian validasi dengan ITEMAN akan menghasilkan analisis sebagai berikut.

a. Taraf Kesukaran Butir Soal

Menurut Asmawi Zainul dan Noehi Nasution (2001: 9) tingkat kesukaran butir soal adalah proporsi peserta tes menjawab benar terhadap butir soal tersebut. Soal yang baik adalah soal yang tidak terlalu mudah atau tidak terlalu sulit. Soal yang terlalu mudah tidak merangsang siswa untuk mempertinggi

usaha memecahkannya. Sebaiknya soal yang terlalu sulit menyebabkan siswa menjadi putus asa dan tidak mempunyai semangat untuk mencoba lagi karena diluar jangkauan (Suharsimi Arikunto, 2006: 47).

Tingkat kesukaran butir soal butir soal tidaklah menunjukkan bahwa butir soal itu baik atau tidak. Tingkat kesukaran butir hanya menunjukkan bahwa butir soal itu sukar atau mudah untuk kelompok peserta tes tertentu. Butir soal hasil belajar yang terlalu sukar atau terlalu mudah tidak banyak memberikan informasi tentang butir soal atau peserta tes. Besar tingkat kesukaran berkisar antara 0,00 sampai 1,00. sebagai patokan menurut Asmawi Zainul dan Noehi Nasution (2001: 36) dapat digunakan tabel 6 berikut.

Tabel 6. Klasifikasi Tingkat Kesukaran Butir Soal

Indeks Tingkat Kesukaran	Kategori Soal
0,76 – 1,00	Mudah
0,26 – 0,75	Sedang
0,00 – 0,25	Sukar

b. Daya Beda Soal

Daya beda butir soal adalah indeks yang menunjukkan tingkat kemampuan butir soal membedakan kelompok yang berprestasi tinggi (kelompok atas) dari kelompok yang berprestasi rendah (kelompok bawah) diantara para peserta tes.

Menurut Asmawi Zainul dan Noehi Nasution (2001: 39) kriteria daya pembeda diklasifikasikan pada tabel 7.

Tabel 7. Klasifikasi Daya Beda Butir Soal

Daya Pembeda	Kategori Soal
-1,00 – 0,19	Tidak baik
0,20 – 0,29	Perlu direvisi
0,30 – 0,39	Sedang
0,40 – 1,00	Baik

c. Jawaban Pengecoh (Distraktor)

Dilihat dari konstruksi butir soal terdiri dari dua bagian, yaitu pokok soal dan alternatif jawaban. Alternatif jawaban juga terdiri dari dua bagian, yaitu kunci jawaban dan pengecoh. Pengecoh dikatakan berfungsi apabila semakin rendah tingkat kemampuan peserta tes akan semakin sedikit memilih pengecoh.

Hal demikian dapat ditunjukkan dengan adanya korelasi yang tinggi, rendah atau negatif pada hasil analisis. Apabila proporsi peserta tes yang menjawab dengan salah atau memilih pengecoh kurang dari 0,025 maka pengecoh tersebut harus direvisi. Dan untuk pengecoh yang ditolak apabila tidak ada yang memilih atau proporsi 0,00 (Depdikbud, 1997).

Nilai pengecoh (distraktor) dari masing-masing butir soal dapat dikategorikan seperti pada tabel 8.

Tabel 8. Klasifikasi Distraktor Butir Soal

Kategori Distraktor	Nilai Proportion Endorsing
$\geq 0,025$	Baik
$< 0,025$	Revisi
0,000	Tidak Baik/tolak

d. Kriteria Kualitas Butir Soal

Menurut pandangan teori tes klasik secara empiris mutu butir soal ditentukan oleh statistik butir soal yang meliputi : tingkat kesukaran, daya beda, dan efektifitas distraktor. Menurut statistik butir, kualitas butir soal secara keseluruhan dapat dikategorikan seperti pada tabel 9.

Tabel 9. Klasifikasi Kualitas Butir Soal

Kategori	Kriteria Penilaian
Baik	Apabila (1). Tingkat kesukaran $0,25 \leq p \leq 0,75$, (2). Korelasi biserial butir soal $\geq 0,40$ dan (3). Korelasi biserial alternatif jawaban (distraktor) bernilai negatif.
Revisi	Apabila (1). Tingkat kesukaran $p < 0,25$ atau $p > 0,75$ tetapi korelasi biserial butir $\geq 0,40$ dan korelasi biserial distraktor bernilai negatif, (2). Tingkat kesukaran $0,25 \leq p \leq 0,75$ dan korelasi biserial butir soal $\geq 0,40$ tetapi ada korelasi biserial pada distraktor yang bernilai positif, (3). Tingkat kesukaran $0,25$

	$\leq p \leq 0,75$ dan korelasi biserial butir soal antara 0,20 sampai 0,30 tetapi korelasi distraktor bernilai negatif selain kunci atau tidak ada yang lebih besar nilainya dari kunci jawaban.
Tidak baik	Apabila (1). Tingkat kesukaran $p < 0,25$ atau $p > 0,75$ dan ada korelasi biserial pada distraktor bernilai positif, (2). Korelasi biserial butir soal $< 0,20$, (3). Korelasi biserial butir soal $< 0,30$ dan korelasi biserial distraktor bernilai positif.

Teknik analisis yang kedua menggunakan teknik analisis butir dengan rumus korelasi *product moment* antara skor butir dan skor total. Rumus korelasi *product moment* dari Person adalah:

$$r_{xy} = \frac{n \sum x_i y_i - (\sum x_i)(\sum y_i)}{\sqrt{(n \sum x_i^2 - (\sum x_i)^2)(n \sum y_i^2 - (\sum y_i)^2)}}$$

Keterangan:

r_{xy} : koefisien korelasi

n : jumlah sampel

x_i : skor butir

y_i : skor total

(Sugiyono, 2010: 228)

Harga r_{hitung} kemudian akan dikonsultasikan dengan r_{tabel} pada taraf signifikansi 5%. Jika nilai r_{hitung} sama dengan atau lebih besar dari r_{tabel} maka butir dari instrumen yang dimaksud adalah valid. Sebaliknya jika diketahui r_{hitung} lebih kecil dari r_{tabel} maka instrumen yang dimaksud adalah tidak valid.

Menurut Suharsimi Arikunto (2002: 245) menyatakan bahwa tinggi rendahnya validitas maupun reliabilitas instrumen dapat diinterpretasikan dengan pedoman yang telah dimodifikasi seperti pada tabel 10 berikut.

Tabel 10. Tabel Interpretasi Nilai r

Besarnya nilai r	Interpretasi
0,800 sampai dengan 1,000	Tinggi
0,600 sampai dengan 0,799	Cukup
0,400 sampai dengan 0,599	Agak rendah
0,200 sampai dengan 0,399	Rendah

0,000 sampai dengan 0,199	Sangat rendah
---------------------------	---------------

(Suharsimi Arikunto, 2010: 276)

Uji instrumen pada penelitian ini akan dilakukan dengan uji validitas. Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan dan kesahihan suatu instrumen (Suharsimi Arikunto, 2010: 168). Suatu instrumen yang sah mempunyai validitas yang tinggi, sebaliknya instrumen yang kurang sah berarti memiliki validitas rendah. Tinggi rendahnya instrumen menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran tentang variabel yang dimaksud.

Uji validitas teknik analisis butir dengan rumus korelasi *product moment* menggunakan bantuan program SPSS 19 *for Windows*. Instrumen yang telah valid kemudian diujicobakan kepada sampel yang berbeda namun memiliki karakteristik yang sama. Uji coba ini dilakukan pada siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon yang berjumlah 30 dengan dasar pertimbangan yakni telah memperoleh materi pembelajaran Ilmu Gizi.

Hasil uji validitas instrumen dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

- Variabel tingkat pengetahuan gizi siswa dari 20 butir soal. Dari 20 soal yang ada terdapat 5 soal kategori sukar, 11 soal kategori sedang, dan 4 soal kategori mudah. Sehingga tingkat kesukaran soal tergolong kategori sedang sebanyak 0,55 (55%). Daya beda soal tergolong kategori baik yakni $\geq 0,40$. Distraktor butir soal tergolong kategori baik yakni berada diantara 0,40-1,00. Berdasarkan hal tersebut maka disimpulkan bahwa kualitas butir soal tergolong kategori baik.

- Variabel perilaku pemilihan makanan jajanan terdiri dari 45 butir instrumen, yakni 15 butir instrumen pengetahuan pemilihan makanan jajanan, 15 butir instrumen sikap pemilihan makanan jajanan, dan 15 butir instrumen praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan. Dari 45 butir instrumen yang sah adalah 43 butir dan yang gugur 2 butir. Dua butir soal yang gugur dikarenakan r_{hitung} lebih kecil dari r_{tabel} . Setelah angket valid kemudian disusun kembali kisi-kisi instrumen perilaku pemilihan makanan jajanan yang digunakan untuk penelitian sesungguhnya. Hasil lengkap uji validitas instrumen dapat dilihat pada lampiran.

2. Uji Reliabilitas

Saifuddin Azwar (2001: 5) menyatakan bahwa reliabilitas adalah sejauh mana suatu pengukuran dapat dipercaya. Instrumen yang sudah dapat dipercaya, yang reabel akan menghasilkan data yang dapat dipercaya juga. Apabila datanya sesuai dengan kenyataannya, maka berapa kalipun diambil, tetap akan sama.

Untuk menguji reliabilitas maka dalam penelitian ini digunakan rumus *Cronbach Alpha*, karena rumus ini dapat digunakan pada test-test atau angket-angket yang jawabannya berupa pilihan, dan pilihannya tersebut dapat terdiri dari dua pilihan atau lebih (Sugiyono, 2010: 365). Rumus *Cronbach Alpha*:

$$r_i = \frac{k}{(k-1)} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right\}$$

Keterangan:

r_i : reabilitas instrumen

k : banyaknya butir pertanyaan/banyaknya soal

$\sum S_t^2$: jumlah varian butir

S_t^2 : variabel total

Dari hasil pengujian reliabilitas dengan rumus *Cronbach Alpha* maka instrumen dinyatakan andal bila riil dibandingkan dengan r_{tabel} *product moment* hasilnya lebih besar dari harga r_{tabel} pada taraf signifikan 5% dan 1%. Adapun pedoman interpretasi reliabilitas instrumen dapat dilihat pada tabel 7.

Instrumen dikatakan reliabel jika r_{hitung} lebih besar atau sama dengan r_{tabel} dan sebaliknya jika r_{hitung} lebih kecil dari r_{tabel} instrumen dikatakan tidak reliabel atau nilai r_{hitung} dikonsultasikan dengan tabel interpretasi r dengan ketentuan dikatakan reliabel jika $r_{\text{hitung}} \geq 0,600$.

Pelaksanaan perhitungan reliabilitas butir instrumen dianalisis menggunakan komputer SPSS 19 *for windows* dengan teknik analisis *Cronbach Alpha*. Konsistensi jawaban ditunjukkan oleh tinggi rendahnya koefisien *Cronbach Alpha* dalam pengujian. Hasil uji reliabilitas untuk menguji konsistensi jawaban responden dalam penelitian ini diringkas pada tabel 11.

Tabel 11. Reliabilitas *Cronbach Alpha*

Variabel	Jumlah butir	Koefisien <i>Cronbach Alpha</i>
Pengetahuan gizi siswa	20	0,909
Perilaku pemilihan makanan jajanan :	45	0,856
• Pengetahuan pemilihan makanan jajanan	15	0,843
• Sikap pemilihan makanan jajanan	15	0,846
• Tindakan/praktik pemilihan makanan jajanan	15	0,878

Hasil analisis reliabilitas pada tabel 11 menunjukkan bahwa pengetahuan gizi siswa adalah 0,909 dan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa adalah 0,856 yang berarti tingkat keandalan angket adalah tinggi.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Analisis Deskriptif

Teknik analisis yang pertama digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Menurut Sugiyono (2010: 207) statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya dan menjelaskan, memaparkan dan menggambarkan secara obyektif data yang diperoleh. Analisis deskriptif dalam penelitian ini menghitung mean (M), median (Me), modus (Mo) dan standar deviasi atau simpangan baku (Sd).

a. Mean (M)

Mean merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai rata-rata dari kelompok tersebut. Rata-rata (mean) ini didapat dengan menjumlahkan data seluruh individu dalam kelompok itu, kemudian dibagi dengan jumlah individu yang ada pada kelompok tersebut (Sugiyono, 2007: 49). Hal ini dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$M = \frac{\sum x_i}{n}$$

Keterangan :

M = mean (rata-rata)

Σ = Epsilon (baca jumlah)

x_i = nilai x ke i sampai ke n

n = jumlah responden

(Sugiyono, 2010: 49)

b. Median (Me)

Median adalah salah satu teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai tengah dari kelompok data yang telah disusun urutannya dari yang terkecil sampai yang terbesar atau sebaliknya dari yang terbesar sampai yang terkecil (Sugiyono, 2010: 48).

$$Me = b + p \left[\frac{\frac{1}{2}n - F}{f} \right] i$$

Keterangan:

b : batas bawah

p : panjang kelas interval

n : banyak responden

F : jumlah semua frekuensi

f : frekuensi kelas interval

c. Modus (Mo)

Modus merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai yang sedang populer (yang sedang menjadi *mode*) atau nilai yang sering muncul dalam kelompok tersebut (Sugiyono, 2010: 47).

$$Mo = b + p \left[\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right]$$

Keterangan:

b : batas kelas interval dengan frekuensi terbanyak

p : panjang kelas interval

b_1 : frekuensi pada modus dikurangi frekuensi kelas interval terdekat sebelumnya

b_2 : frekuensi modus dikurangi frekuensi interval berikutnya

d. Interval

Untuk memperoleh distribusi frekuensi digunakan perhitungan interval kelas, rentang interval, dan panjang interval. Adapun rumus perhitungannya adalah sebagai berikut.

Interval Kelas = $1 + 3,3 \log n$ (jumlah sampel)

Rentang Interval = nilai tertinggi – nilai terendah

Panjang Interval = rentang interval dibagi interval kelas

(Sugiyono, 2010: 35-36)

e. Distribusi Kategorisasi

Langkah-langkah yang ditempuh dalam penggunaan teknik analisis ini adalah sebagai berikut :

- 1) Membuat tabel distribusi jawaban angket
- 2) Menentukan skor jawaban responden dengan ketentuan skor yang telah ditetapkan
- 3) Menjumlah skor jawaban yang diperoleh dari tiap-tiap responden
- 4) Hasil yang diperoleh dikonsultasikan dengan tabel kategori
- 5) Kesimpulan berdasarkan tabel kategori yang disusun melalui perhitungan sebagai berikut :
 - a) Menentukan M_i = mean tertinggi yang dapat dicapai instrumen
 - b) Menentukan S_{bi} = simpangan baku ideal yang dapat dicapai instrumen

- c) Membuat tabel kategori instrumen sebelum membuat tabel kategori maka ditentukan terlebih dahulu M_i (mean ideal yang dapat dicapai instrument) dan S_{bi} (Simpangan baku ideal yang dapat dicapai instrument), lalu dikonsultasikan dengan tabel kategori yang dapat dilihat pada tabel 12 berikut.

Tabel 12. Kategori Kecenderungan

No	Kecenderungan	Kategori
1.	$X \geq (M_i + S_{Di})$	Tinggi
2.	$(M_i - S_{Di}) \leq X < (M_i + S_{Di})$	Sedang
3.	$X \leq (M_i - S_{Di})$	Rendah

Sumber: Saifuddin Azwar (2011: 109)

Rumus rerata ideal (M_i) dan simpangan baku ideal (S_{Di}) yaitu:

$$M_i = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah})$$

$$S_{Di} = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah})$$

2. Uji Persyaratan Analisis

Sebelum diadakan uji hipotesis, data penelitian ini dilakukan uji prasyarat analisis yang meliputi:

a. Uji Normalitas

Uji normalitas ini bertujuan untuk mengetahui apakah data yang terjaring dari masing-masing variabel berdistribusi normal atau tidak. Suatu data dikatakan berdistribusi normal apabila jumlah data di atas dan di bawah rata-rata adalah sama, demikian juga dengan simpangan bakunya. Teknik pengujian normalitas data menggunakan *test of normality Kolmogorov-Smirnov*.

Uji normalitas dalam penelitian ini menggunakan rumus *Kolmogorov Smirnov* yaitu sebagai berikut (Sugiyono, 2010: 156).

$$D = \max [S_{n1}(X) - S_{n2}(X)]$$

Keterangan :

D = Deviasi absolut tertinggi

$S_{n1}(X)$ = Frekuensi Harapan

$S_{n2}(X)$ = Frekuensi Observasi

Untuk mengetahui apakah distribusi frekuensi masing-masing variabel normal atau tidak dilakukan dengan melihat nilai signifikansi. Jika nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 berarti distribusi data normal, sedangkan bila nilai signifikansi lebih kecil atau sama dengan 0,05 maka distribusi data tidak normal.

b. Uji Linieritas

Uji linearitas menyatakan bahwa untuk setiap persamaan regresi linear, hubungan antara variabel independen dan dependen harus linier. Uji linieritas digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat bersifat linier atau tidak. Hubungan antara variabel yang akan diuji linieritasnya adalah hubungan antara pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon. Pengukuran tingkat linearitas antara variabel bebas dengan variabel terikat dilakukan dengan cara mencari F_{reg} . Rumusnya:

$$F_{reg} = \frac{RK_{reg}}{RK_{res}}$$

Keterangan:

F_{reg} = Harga untuk garis regresi

RK_{reg} = Rerata kuadrat regresi

RK_{res} = Rerata kuadrat residu

(Sutrisno Hadi, 2004: 13)

Pengujian linieritas dilakukan dengan uji F, yaitu dengan cara membandingkan harga F_{hitung} dengan harga F_{tabel} . Jika F_{hitung} sama dengan atau lebih kecil dari harga F_{tabel} pada taraf signifikan 5% maka hubungan antara variabel X dan Y adalah linier. Jika harga F_{hitung} lebih besar dari harga F_{tabel} maka hubungan antara variabel X dan Y tidak linier.

3. Uji Hipotesis

Analisis uji hipotesis bertujuan untuk mengetahui apakah hipotesis penelitian yang telah disusun dapat diterima atau tidak. Dimana analisis uji hipotesis tidak menguji kebenaran hipotesis, tetapi menguji hipotesis tersebut ditolak atau diterima.

Pengujian hipotesis dapat dilakukan dengan menggunakan rumus korelasi *product moment* dengan rumus sebagai berikut:

$$r_{xy} = \frac{n \sum XiYi - (\sum Xi)(\sum Yi)}{\sqrt{[n \sum Xi^2 - (\sum Xi)^2][n \sum Yi^2 - (\sum Yi)^2]}}$$

Keterangan :

r_{xy} = Korelasi antara variabel x dengan y

n = Jumlah sampel

$\sum X$ = Jumlah skor butir

$\sum XY$ = Jumlah skor total

$\sum X^2$ = Jumlah perkalian skor butir dengan skor total

$\sum X^2$ = Jumlah kuadrat skor butir

$\sum Y^2$ = Jumlah kuadrat skor total

(Sugiyono, 2010: 228)

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi Lokasi Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Sewon Yogyakarta merupakan sekolah kejuruan yang berdiri sejak tahun 9 September 1979 dengan nama SMKK Negeri Bantul. Kemudian pada tahun 1996, sesuai Surat Keputusan

Menteri Nasional, sekolah ini berganti nama menjadi SMK Negeri 1 Sewon. Sekolah ini beralamat di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta. SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta memiliki 7 kompetensi keahlian, diantaranya meliputi akomodasi perhotelan, busana butik, jasa boga, tata kecantikan rambut, usaha perjalanan wisata, patiseri, dan tata kecantikan kulit. Dalam usianya yang ke-34 tahun, SMK Negeri 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi baik ditingkat lokal maupun nasional. Selain itu, sekolah ini juga telah meraih Sertifikat ISO 9001: 2008 pada tanggal 17 Juli 2010.

Visi sekolah ini yaitu mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter, dan profesional. Adapun misi yang diusung oleh sekolah ini yaitu menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan, memberikan layanan pendidikan dan pelatihan di bidang pariwisata secara profesional dan *up to date*, menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan karir, menghasilkan tamatan yang berkualitas, berkarakter di bidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja.

2. Deskripsi Data Penelitian

Data hasil penelitian terdiri dari satu variabel bebas yaitu variabel pengetahuan gizi (X) serta variabel terikat perilaku pemilihan makanan jajanan (Y) yang terbagi menjadi tiga sub variabel terikat yaitu pengetahuan pemilihan makanan jajanan (Y_1), sikap pemilihan makanan jajanan (Y_2), dan tindakan/praktik pemilihan makanan jajanan (Y_3). Pada bagian ini akan digambarkan atau dideskripsikan dari data masing-masing variabel yang telah diolah dilihat dari nilai rata-rata (*mean*), *median*, *modus*, dan standar deviasi.

Selain itu juga disajikan tabel distribusi frekuensi dan diagram batang dari distribusi frekuensi masing-masing variabel. Berikut ini penggambaran hasil analisa data secara deskriptif melalui bantuan program SPSS versi 19.00 *for windows*.

a. Variabel Pengetahuan gizi

Data variabel pengetahuan gizi diperoleh melalui tes yang terdiri dari 20 item dengan jumlah responden 95 siswa. Ada 2 alternatif jawaban benar-salah, dimana skor benar 1 dan skor salah 0. Berdasarkan data variabel pengetahuan gizi, diperoleh skor tertinggi sebesar 20,00 dan skor terendah sebesar 9,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 15,75, *median* (Me) sebesar 16,00, *modus* (Mo) sebesar 17,00 dan standar deviasi (SD) sebesar 2,25.

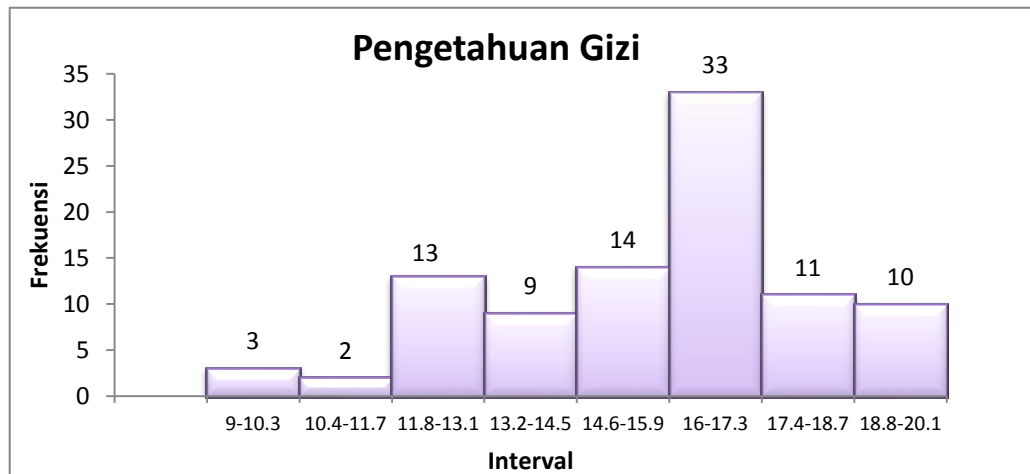
Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 95$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 95 = 7,5$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $20,00 - 9,00 = 11$. Sedangkan panjang kelas (rentang)/K = $(11)/8 = 1,3$. Distribusi frekuensi kelas interval dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Gizi

No.	Interval	F	%
1	18.8 - 20.1	10	11%
2	17.4 - 18.7	11	12%
3	16 - 17.3	33	35%
4	14.6 - 15.9	14	15%
5	13.2 - 14.5	9	9%
6	11.8 - 13.1	13	14%
7	10.4 - 11.7	2	2%
8	9 - 10.3	3	3%

Jumlah	95	100%
--------	----	------

Berdasarkan distribusi frekuensi variabel pengetahuan gizi pada tabel 14 dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 3. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Gizi

Berdasarkan tabel 14 dan diagram batang (gambar 3), mayoritas frekuensi variabel pengetahuan gizi terletak pada interval 16,00-17,3 sebanyak 33 siswa (35%) dan paling sedikit terletak pada interval 10,4-11,7 sebanyak 2 siswa (2%).

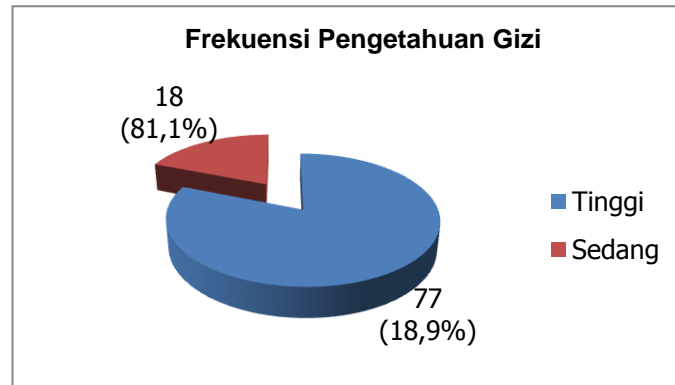
Penentuan kecenderungan variabel pengetahuan gizi, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal variabel pengetahuan gizi adalah 10. Standar deviasi ideal adalah 3,3. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan seperti pada tabel 14.

Tabel 14. Distribusi Kategorisasi Variabel Pengetahuan Gizi

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 13,33$	77	81,10	Tinggi

2	$6,67 \leq X < 13,33$	18	18,90	Sedang
3	$X < 6,67$	0	0,00	Rendah
Total		95	100,00	

Berdasarkan tabel 14 dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut.



Gambar 4. *Pie Chart* Frekuensi Pengetahuan Gizi Siswa

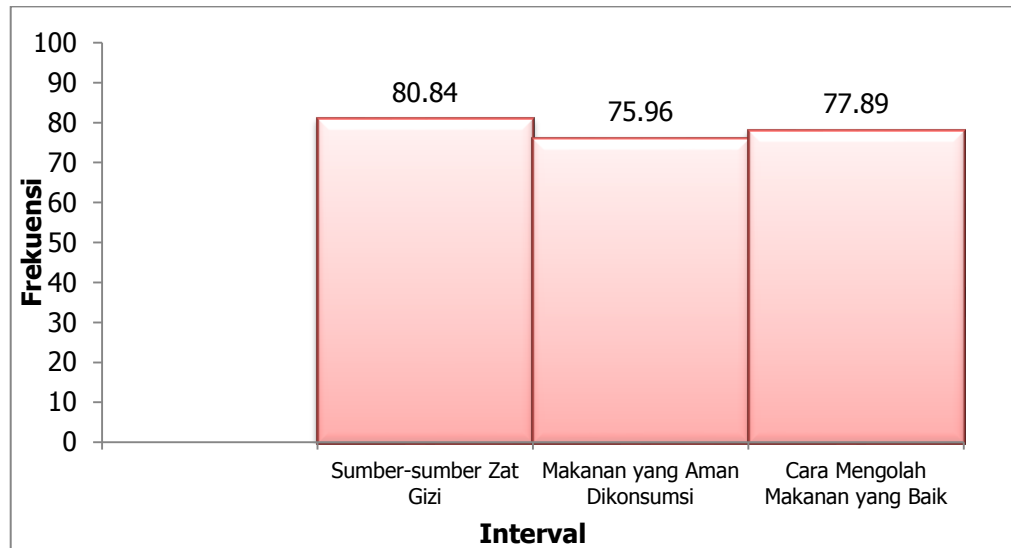
Berdasarkan tabel 14 dan *pie chart* (gambar 4) frekuensi variabel pengetahuan gizi pada kategori tinggi sebanyak 77 siswa (81,10%), pada kategori sedang sebanyak 18 siswa (18,90%), dan tidak ada yang berada pada kategori rendah sebanyak (0,00%). Jadi, dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel pengetahuan gizi berada pada kategori tinggi sebesar (81,10%).

Variabel pengetahuan gizi diwakili oleh tiga sub variabel yaitu sumber-sumber zat gizi, makanan yang aman dikonsumsi, dan cara mengolah makanan yang baik. Penggambaran nilai rata-rata variabel pengetahuan gizi siswa di SMK Negeri 1 Sewon berdasarkan masing-masing sub variabel pada tabel 15 berikut.

Tabel 15. Penggambaran Nilai Rata-rata Variabel Pengetahuan Gizi

No Butir Soal	Sub Variabel	Nilai Rata-rata	Persentase Ketercapaian
1-10	Sumber-sumber zat gizi	80,84	80,84%
11-16	Makanan yang aman dikonsumsi	75,96	75,96%
17-20	Cara mengolah makanan yang baik	77,89	77,89%
Rata-rata		78,00	78,00%

Nilai rata-rata masing-masing sub variabel tersebut dapat digambarkan pada diagram batang berikut.



Gambar 5. Diagram Batang Nilai Rata-rata Pengetahuan Gizi

Berdasarkan gambar 5 diketahui pengetahuan gizi siswa SMK Negeri 1 Sewon memiliki rata-rata yang tertinggi pada sub variabel cara sumber-sumber zat gizi sebesar 80,84 (80,84%), sedangkan rata-rata yang terendah pada sub variabel makanan yang aman dikonsumsi sebesar 75,96 (75,96%). Adapun hasil analisa data berdasarkan sub variabel yang mewakili sebagai berikut.

1) Sub Variabel Sumber-Sumber Zat Gizi

Data variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub variabel sumber-sumber zat gizi terdiri dari 10 butir soal dengan jumlah responden 95 siswa. Ada 2 alternatif jawaban benar-salah dimana skor benar 1 dan skor salah 0. Berdasarkan data sub variabel sumber-sumber zat gizi, diperoleh skor tertinggi sebesar 9,00 dan skor terendah sebesar 4,00. Hasil analisis harga *mean* (M)

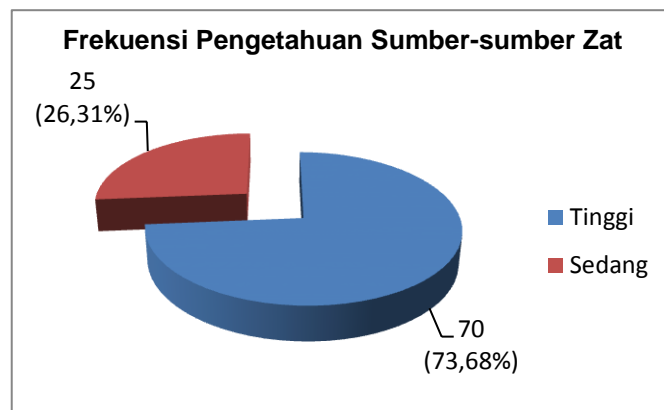
sebesar 7,11, *median* (Me) sebesar 7,00, *modus* (Mo) sebesar 8,00 dan standar deviasi (SD) sebesar 1,28.

Penentuan kecenderungan sub variabel sumber-sumber zat gizi, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (Mi) dengan Rumus $Mi = \frac{1}{2} (Xmak + Xmin)$, mencari standar deviasi ideal (SDi) dengan rumus $SDi = \frac{1}{6} (Xmak - Xmin)$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel sumber-sumber zat gizi adalah 5,00, dan standar deviasi ideal adalah 1,7. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 16. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Sumber-Sumber Zat Gizi

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 6,67$	70	73,68	Tinggi
2	$3,33 \leq X < 6,67$	25	26,32	Sedang
3	$X < 3,33$	0	0,00	Rendah
Total		95	100,00	

Berdasarkan tabel 16 dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut.



Gambar 6. *Pie Chart* Frekuensi Pengetahuan Sumber-Sumber Zat Gizi

Berdasarkan tabel 16 dan *pie chart* (gambar 6) frekuensi variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub variabel sumber-sumber zat gizi berada pada kategori tinggi sebanyak 70 siswa (73,68%), berada pada kategori sedang

sebanyak 25 siswa (26,32%), dan tidak ada sub variabel sumber-sumber zat gizi yang berada dalam kategori rendah (0%). Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub variabel sumber-sumber zat gizi berada pada kategori tinggi sebesar (73,68%).

2) Sub Variabel Keadaan Frekuensi Pengetahuan Makanan yang Aman Dikonsumsi oleh Siswa

Data variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub variabel pengetahuan makanan yang aman dikonsumsi oleh siswa terdiri dari 6 butir soal dengan jumlah responden 95 siswa. Ada 2 alternatif jawaban benar-salah dimana skor benar 1 dan skor salah 0. Berdasarkan data sub variabel pengetahuan makanan yang aman dikonsumsi oleh siswa, diperoleh skor tertinggi sebesar 6,00 dan skor terendah sebesar 2,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 4,55, *median* (Me) sebesar 5,00, *modus* (Mo) sebesar 5,00 dan standar deviasi (SD) sebesar 0,89.

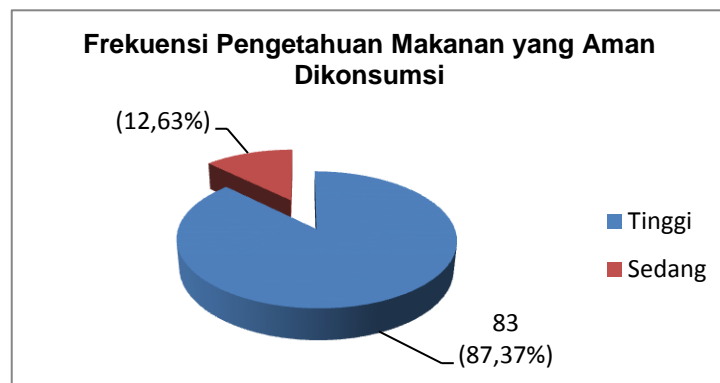
Penentuan kecenderungan sub variabel pengetahuan makanan yang aman dikonsumsi oleh siswa, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (Mi) dengan Rumus $Mi = \frac{1}{2} (Xmak + Xmin)$, mencari standar deviasi ideal (SDi) dengan rumus $SDi = \frac{1}{6} (Xmak - Xmin)$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel makanan yang aman adalah 3,00, dan standar deviasi ideal adalah 1,00. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 17. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Pengetahuan Makanan yang Aman Dikonsumsi

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 4,00$	83	87,37	Tinggi
2	$2,00 \leq X < 4,00$	12	12,63	Sedang
3	$X < 2,00$	0	0,00	Rendah

Total	95	100,00	
-------	----	--------	--

Berdasarkan tabel 17 dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut.



Gambar 7. *Pie Chart* Frekuensi Pengetahuan Makanan Yang Aman Dikonsumsi

Berdasarkan tabel 17 dan *pie chart* (gambar 7) frekuensi variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub variabel pengetahuan makanan yang aman dikonsumsi oleh siswa berada pada kategori tinggi sebanyak 83 siswa (87,3%), berada pada kategori sedang sebanyak 12 siswa (12,60%), dan tidak ada sub variabel pengetahuan makanan yang aman dikonsumsi oleh siswa yang berada dalam kategori rendah (0%). Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub pengetahuan makanan yang aman dikonsumsi oleh siswa berada pada kategori tinggi sebesar (87,30%).

3) Sub Variabel Cara Mengolah Makanan yang Baik

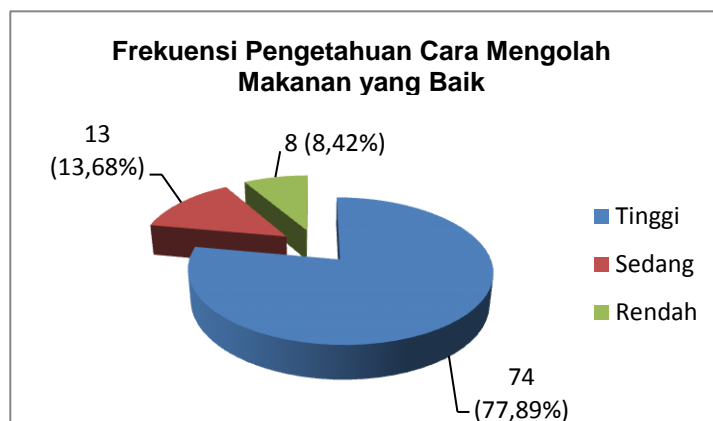
Data variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub variabel cara mengolah makanan yang baik terdiri dari 4 butir soal dengan jumlah responden 95 siswa. Ada 2 alternatif jawaban benar-salah dimana skor benar 1 dan skor salah 0. Berdasarkan data sub variabel cara mengolah makanan yang baik, diperoleh skor tertinggi sebesar 4,00 dan skor terendah sebesar 1,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 3,11, *median* (Me) sebesar 3,00, *modus* (Mo) sebesar 4,00 dan standar deviasi (SD) sebesar 0,94.

Penentuan kecenderungan sub variabel cara mengolah makanan yang baik, setelah nilai minimum (X_{\min}) dan nilai maksimum (X_{\max}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{\max} + X_{\min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel cara mengolah makanan yang baik adalah 2,00, dan standar deviasi ideal adalah 0,7. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 18. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Cara Mengolah Makanan yang Baik

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 2,67$	74	77,89	Tinggi
2	$1,33 \leq X < 2,67$	13	13,68	Sedang
3	$X < 1,33$	8	8,42	Rendah
Total		95	100,00	

Berdasarkan tabel 18 dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut.



Gambar 8. *Pie Chart* Frekuensi Pengetahuan Cara Mengolah Makanan yang Baik

Berdasarkan tabel 18 dan *pie chart* (gambar 8) frekuensi variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub variabel cara mengolah makanan yang baik berada pada kategori tinggi sebanyak 74 siswa (77,8%), berada pada kategori sedang sebanyak 13 siswa (13,68%), dan berada pada kategori rendah sebanyak

8 siswa (8,4%). Jadi, dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel pengetahuan gizi ditinjau dari sub variabel cara mengolah makanan yang baik berada pada kategori tinggi sebesar (77,8%).

b. Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

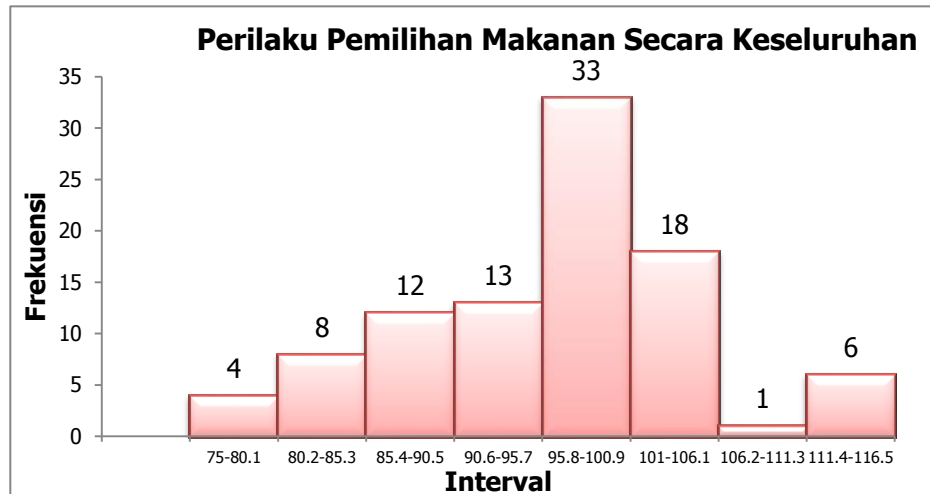
Data variabel perilaku pemilihan makanan jajanan terdiri dari 43 item butir soal dengan jumlah responden 95 siswa. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator variabel perilaku pemilihan makanan jajanan, diperoleh skor tertinggi sebesar 116,00 dan skor terendah sebesar 75,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 96,12, *median* (Me) sebesar 97,00, *modus* (Mo) sebesar 97,00 dan standar deviasi (SD) sebesar 8,53.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 95$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 95 = 7,5$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $116,00 - 75,00 = 41$. Sedangkan panjang kelas (rentang)/K = $(41)/8 = 5,1$. Distribusi frekuensi kelas interval dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Distribusi Frekuensi Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

No.	Interval	F	%
1	111.4 - 116.5	6	6%
2	106.2 - 111.3	1	1%
3	101 - 106.1	18	19%
4	95.8 - 100.9	33	35%
5	90.6 - 95.7	13	14%
6	85.4 - 90.5	12	13%
7	80.2 - 85.3	8	8%
8	75 - 80.1	4	4%
Jumlah		95	100%

Berdasarkan distribusi frekuensi variabel perilaku pemilihan makanan jajanan pada tabel 19 dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 9. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

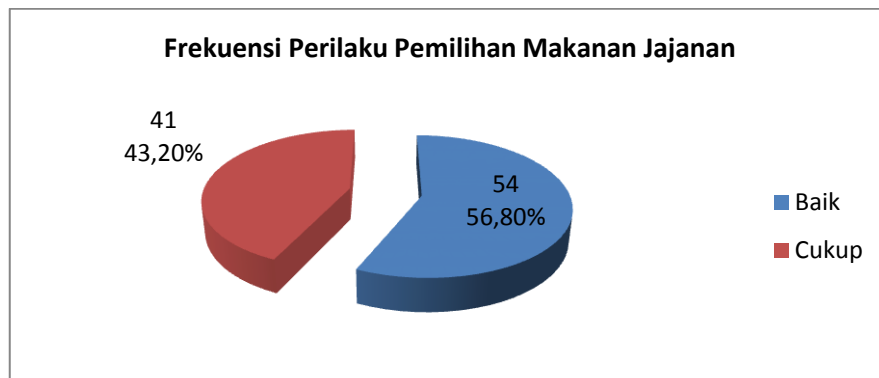
Berdasarkan tabel 20 dan diagram batang (gambar 9), mayoritas frekuensi variabel perilaku pemilihan makanan jajanan terletak pada interval 95,8-100,9 sebanyak 33 siswa (35%) dan paling sedikit terletak pada interval 106,2-111,3 sebanyak 1 siswa (1%).

Penentuan kecenderungan variabel perilaku pemilihan makanan jajanan, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal variabel perilaku pemilihan makanan jajanan adalah 79,50 dan standar deviasi ideal adalah 16,83. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan seperti pada tabel 20.

Tabel 20. Distribusi Kategorisasi Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 96,33$	54	56,80	Baik
2	$62,67 \leq X < 96,33$	41	43,20	Cukup
3	$X < 62,67$	0	0,00	Rendah
Total		95	100,00	

Berdasarkan tabel 20 dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut.



Gambar 10. *Pie Chart* Frekuensi Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

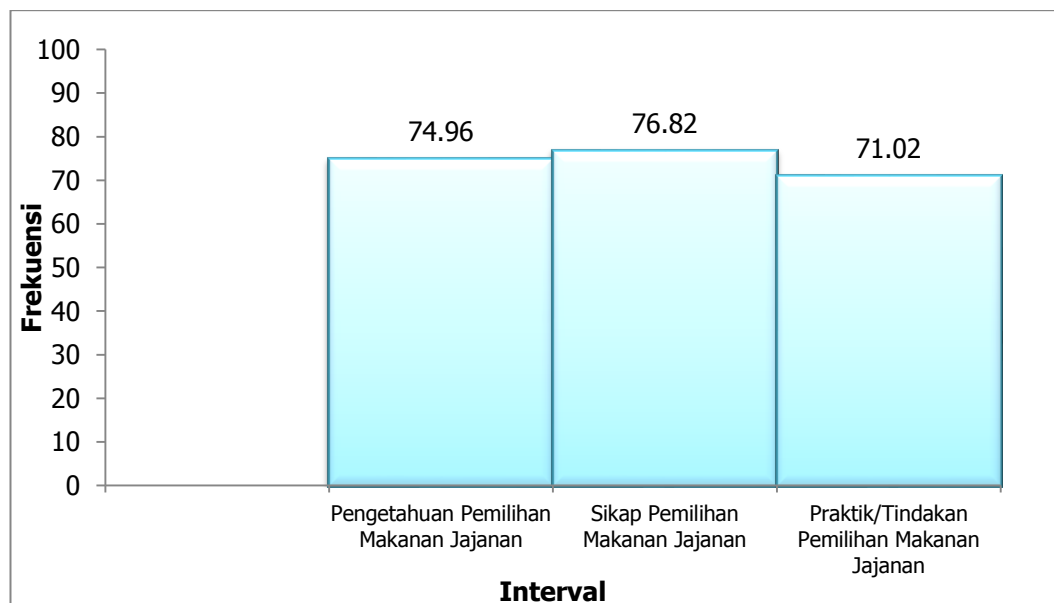
Berdasarkan tabel 20 dan *pie chart* (gambar 10) frekuensi variabel perilaku pemilihan makanan jajanan berada pada kategori baik sebanyak 54 siswa (56,80%), berada pada kategori cukup sebanyak 41 siswa (43,20%), dan tidak ada yang berada pada kategori kurang sebesar (0%). Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel perilaku pemilihan makanan jajanan berada pada kategori baik sebesar (56,80%).

Variabel perilaku pemilihan makanan jajanan diwakili oleh tiga sub variabel yaitu pengetahuan pemilihan makanan jajanan, sikap pemilihan makanan jajanan, dan praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan. Penggambaran nilai rata-rata perilaku pemilihan makanan jajanan siswa di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berdasarkan sub variabel sumber-sumber zat gizi pada tabel 21 berikut.

Tabel 21. Penggambaran Nilai Rata-rata Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan pada Masing-masing Sub Variabel

No. Butir Soal	Sub Variabel	Nilai Rata-rata	Persentase
1-14	Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan	74,96	74,96%
15-28	Sikap Pemilihan Makanan Jajanan	76,82	76,82%
29-43	Praktik/tindakan Pemilihan Makanan Jajanan	71,02	71,02%
Rata-rata		74,27	74,27%

Nilai rata-rata masing-masing sub variabel tersebut dapat digambarkan pada diagram batang berikut.



Gambar 11. Diagram Batang Nilai Rata-rata Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

Berdasarkan gambar 11 diketahui bahwa perilaku pemilihan makanan jajanan siswa SMK Negeri 1 Sewon memiliki rata-rata yang tertinggi pada sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan sebesar 76,82 (76,82%), sedangkan rata-rata yang terendah pada sub variabel praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan sebesar 71,01 (71,02%).

Adapun hasil analisa data berdasarkan sub variabel yang mewakili sebagai berikut.

1) Sub Variabel Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan

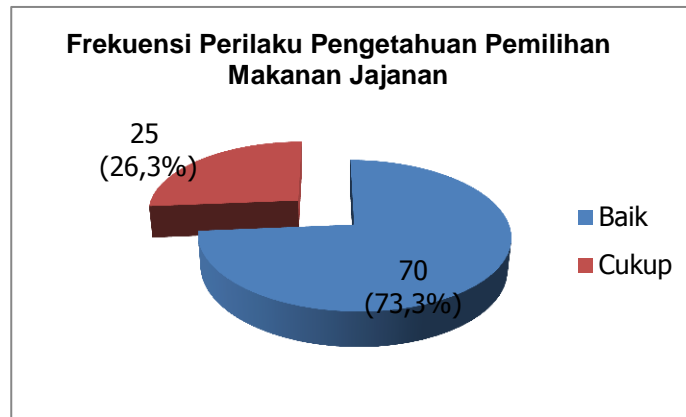
Data variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel pengetahuan pemilihan makanan jajanan terdiri dari 14 butir soal dengan jumlah responden 95 siswa. Ada 2 alternatif jawaban benar-salah dimana skor benar 1 dan skor salah 0. Berdasarkan data sub variabel pengetahuan pemilihan makanan jajanan, diperoleh skor tertinggi sebesar 14,00 dan skor terendah sebesar 6,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 10,49, *median* (Me) sebesar 10,00, *modus* (Mo) sebesar 10,00 dan standar deviasi (SD) sebesar 1,73.

Penentuan kecenderungan sub variabel pengetahuan pemilihan makanan jajanan, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (Mi) dengan Rumus $Mi = \frac{1}{2} (Xmak + Xmin)$, mencari standar deviasi ideal (SDi) dengan rumus $SDi = \frac{1}{6} (Xmak - Xmin)$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel pengetahuan pemilihan makanan jajanan adalah 7,00, dan standar deviasi ideal adalah 2,3. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan seperti pada tabel 22.

Tabel 22. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 9,33$	70	73,68	Baik
2	$4,67 \leq X < 9,33$	25	26,32	Cukup
3	$X < 4,67$	0	0,00	Kurang
Total		95	100	

Berdasarkan tabel 22 dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut.



Gambar 12. *Pie Chart* Frekuensi Perilaku Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan

Berdasarkan tabel 22 dan *pie chart* (gambar 12), frekuensi variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel pengetahuan pemilihan makanan jajanan berada pada kategori baik sebanyak 70 siswa (73,68%), berada pada kategori cukup sebanyak 25 siswa (26,32%), dan tidak ada sub variabel pengetahuan pemilihan makanan jajanan yang berada dalam kategori kurang (0%). Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel pengetahuan pemilihan makanan jajanan berada pada kategori baik sebesar (73,3%).

2) Sub Variabel Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

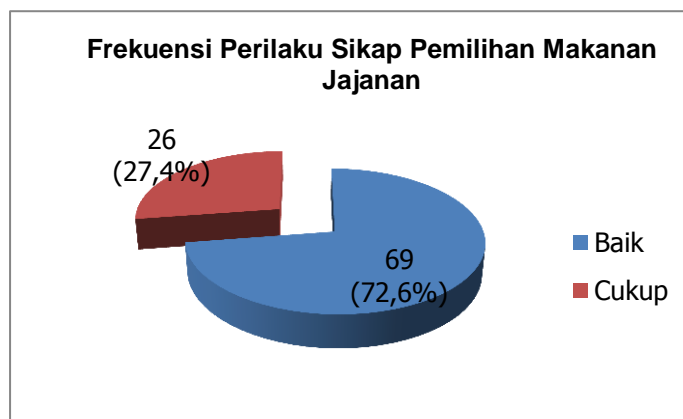
Data variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan terdiri dari 14 butir soal dengan jumlah responden 95 siswa. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan, diperoleh skor tertinggi sebesar 50,00 dan skor terendah sebesar 33,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 43,02, *median* (Me) sebesar 43,00, *modus* (Mo) sebesar 42,00 dan standar deviasi (SD) sebesar 4,15.

Penentuan kecenderungan sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan adalah 35,00, dan standar deviasi ideal adalah 7,00. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan seperti pada tabel 23.

Tabel 23. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 42,00$	69	72,63	Baik
2	$28,00 \leq X < 42,00$	26	27,37	Cukup
3	$X < 28,00$	0	0,00	Kurang
Total		95	100,00	

Berdasarkan tabel 23 dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut.



Gambar 13. *Pie Chart* Frekuensi Perilaku Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

Berdasarkan tabel 23 dan *pie chart* (gambar 13) frekuensi variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan berada pada kategori baik sebanyak 69 siswa (72,63%), berada pada kategori cukup sebanyak 26 siswa (27,37%), dan tidak ada sub

variabel sikap pemilihan makanan jajanan yang berada dalam kategori kurang (0,00%). Jadi, dapat disimpulkan bahwa kecenderungan variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan berada pada kategori baik sebesar (72,63%).

3) Sub Variabel Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan

Data variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel tindakan pemilihan makanan jajanan terdiri dari 15 item butir soal dengan jumlah responden 95 siswa. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data sub variabel tindakan pemilihan makanan jajanan, diperoleh skor tertinggi sebesar 52,00 dan skor terendah sebesar 33,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 42,61, *median* (Me) sebesar 44,00, *modus* (Mo) sebesar 44,00 dan standar deviasi (SD) sebesar 4,63.

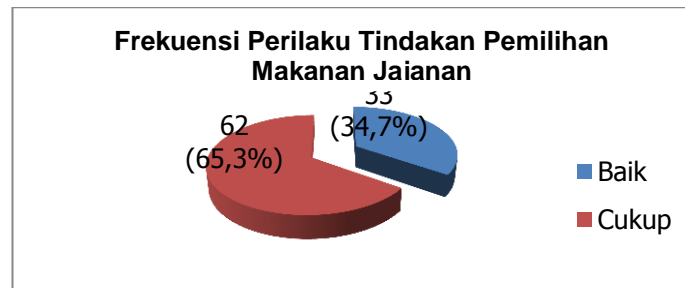
Penentuan kecenderungan sub variabel tindakan pemilihan makanan jajanan, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (Mi) dengan Rumus $Mi = \frac{1}{2} (Xmak + Xmin)$, mencari standar deviasi ideal (SDi) dengan rumus $SDi = \frac{1}{6} (Xmak - Xmin)$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel tindakan pemilihan makanan jajanan adalah 37,50, dan standar deviasi ideal adalah 7,5. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan seperti pada tabel 24.

Tabel 24. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 45,00$	33	34,74	Baik

2	$30,00 \leq X < 45,00$	62	65,26	Cukup
3	$X < 30,00$	0	0,00	Kurang
Total		95	100,00	

Berdasarkan tabel 24 dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut.



Gambar 14. *Pie Chart* Frekuensi Perilaku Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan

Berdasarkan tabel 24 dan *pie chart* (gambar 14) frekuensi variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel tindakan pemilihan makanan jajanan berada pada kategori baik sebanyak 33 siswa (34,74%), berada pada kategori cukup sebanyak 62 siswa (65,26%), dan tidak ada sub variabel tindakan pemilihan makanan jajanan yang berada pada kategori kurang (0,00%). Jadi, dapat disimpulkan bahwa variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ditinjau dari sub variabel tindakan pemilihan makanan jajanan berada pada kategori cukup sebesar (65,26%).

c. Penggambaran Variabel Pengetahuan Gizi dengan variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta

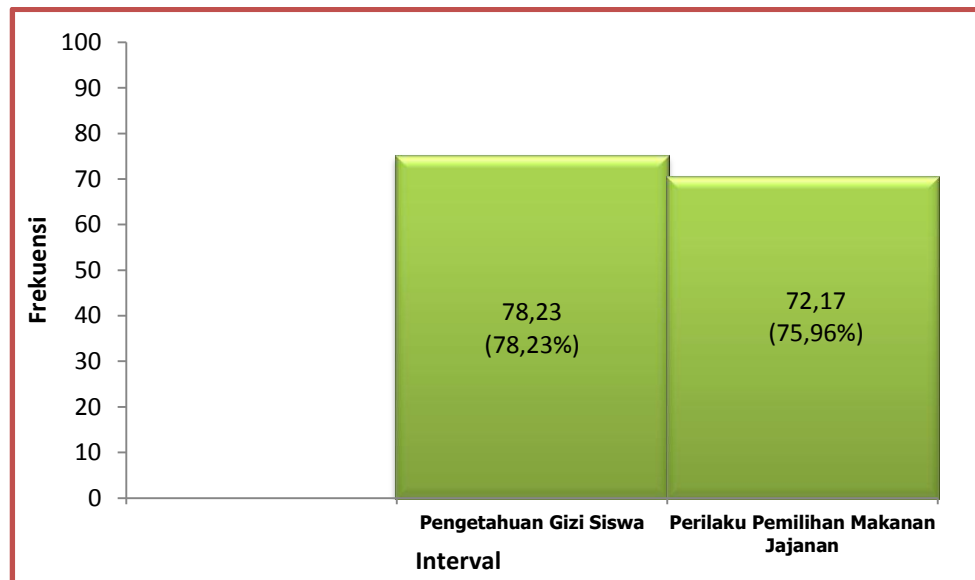
Penggambaran nilai rata-rata variabel pengetahuan gizi dengan variabel perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berdasarkan hasil analisa data sebagai berikut.

Tabel 25. Penggambaran Nilai Rata-rata Variabel Pengetahuan Gizi dengan variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta

Jumlah Butir Soal	Variabel	Total Nilai	Nilai Rata-rata	Persentase
-------------------	----------	-------------	-----------------	------------

20	Pengetahuan Gizi Siswa	1497,00	78,23	78,23%
43	Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan	9132,00	74,27	74,27%

Nilai rata-rata pada masing-masing variabel tersebut dapat digambarkan pada diagram batang sebagai berikut.



Gambar 15. Diagram Batang Nilai Rata-rata Variabel Pengetahuan Gizi Siswa dengan Variabel Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan

Berdasarkan gambar 15 diketahui bahwa pengetahuan gizi siswa SMK Negeri 1 Sewon memiliki rata-rata lebih tinggi sebesar 78,23 (78,23%), sedangkan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa SMK Negeri 1 Sewon memiliki rata-rata lebih rendah sebesar 74,27 (74,27%).

3. Hasil Uji Prasyarat Analisis

a. Uji Normalitas

Uji normalitas pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah semua variabel penelitian berdistribusi normal atau tidak. Uji normalitas diujikan pada masing-masing variabel penelitian yang meliputi: variabel pengetahuan gizi dan variabel perilaku pemilihan makanan jajanan. Pengujian normalitas

menggunakan teknik analisis *Kolmogorov-Smirnov* dan untuk perhitungannya menggunakan program SPSS 19.00 *for Windows*. Data dikatakan berdistribusi normal apabila nilai signifikansi hasil analisis lebih besar dari 0,05. Hasil uji normalitas masing-masing variabel dalam penelitian disajikan pada tabel 26.

Tabel 26. Hasil Uji Normalitas

Variabel	Sig.	Keterangan
Pengetahuan Gizi	0,069	$P > 0,05 \rightarrow$ Normal
Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan	0,249	$P > 0,05 \rightarrow$ Normal
• Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan	0,106	
• Sikap Pemilihan Makanan Jajanan	0,083	
• Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan	0,113	

Hasil uji normalitas menunjukkan bahwa semua variabel dan sub variabel dalam penelitian ini mempunyai nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 pada ($\text{sig} > 0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa data penelitian berdistribusi normal.

b. Uji Linieritas

Tujuan uji linieritas adalah untuk mengetahui apakah variabel bebas dan variabel terikat serta sub variabel mempunyai hubungan yang linier apa tidak. Kriteria pengujian linieritas adalah jika nilai F_{hitung} lebih kecil dari F_{tabel} pada nilai taraf signifikansi 0,05, maka hubungan antara variabel bebas terhadap variabel terikat adalah linier. Hasil rangkuman uji linieritas disajikan pada tabel 27.

Tabel 27. Hasil Uji Linieritas

Variabel	Df	Harga F		Sig.	Keterangan
		Hitung	Tabel (5%)		
Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan	10 : 83	1,523	1,951	0,146	$F_{\text{hitung}} < F_{\text{tabel}} \rightarrow$ linier
Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan	10 : 83	1,262	1,951	0,265	$F_{\text{hitung}} < F_{\text{tabel}} \rightarrow$ linier

Sikap Pemilihan Makanan Jajanan	10 : 83	1,647	1,951	0,108	$F_{hitung} < F_{tabel} \rightarrow$ linier
Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan	10 : 83	1,324	1,951	0,232	$F_{hitung} < F_{tabel} \rightarrow$ linier

Hasil uji linieritas di atas menunjukkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ yaitu pada variabel perilaku pemilihan makanan jajanan ($1,523 < 1,951$), signifikansi sebesar $0,146 > 0,05$; sub variabel pengetahuan pemilihan makanan jajanan ($1,262 < 1,951$) dan signifikansi $0,265 > 0,05$; sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan ($1,647 < 1,951$) dan signifikansi $0,108 > 0,05$; sub variabel tindakan pemilihan makanan jajanan ($1,324 < 1,951$) dan signifikansi $0,232 > 0,05$; sehingga variabel dan sub variabel dalam penelitian ini dapat dikatakan linier.

c. Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik analisis korelasi *product moment* dari *Karl Person* untuk hipotesis pertama, hipotesis kedua, hipotesis ketiga, dan hipotesis keempat. Penjelasan tentang hasil pengujian hipotesis dalam penelitian ini sebagai berikut.

1) Uji Hipotesis 1

Hipotesis pertama dalam penelitian ini adalah "Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan pengetahuan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta". Dasar pengambilan keputusan menggunakan koefisien korelasi (r_{xy1}). Jika koefisien korelasi bernilai positif maka dapat dilihat adanya hubungan yang positif antara variabel bebas dan variabel terikat (Y_1). Sedangkan untuk menguji signifikansi adalah dengan membandingkan nilai r_{hitung} dengan

r_{tabel} pada taraf signifikansi 5%. Jika nilai r_{hitung} lebih besar dari nilai r_{tabel} maka hubungan tersebut signifikan. Sebaliknya jika nilai r_{hitung} lebih kecil dari r_{tabel} maka hubungan tersebut tidak signifikan. Untuk menguji hipotesis tersebut maka digunakan analisis korelasi *product moment* dari *Karl Person*.

Tabel 28. Ringkasan Hasil Korelasi *Product Moment* dari *Karl Person* (X-Y₁)

Variabel	r-hit	r-tab	sig
Pengetahuan gizi dengan Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan	0,338	0,202	0,001

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui bahwa nilai r hitung lebih besar dari r tabel ($0,338 > 0,202$) dan nilai signifikansi sebesar 0,001, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,001 < 0,05$).

Berdasarkan hasil tersebut, maka hipotesis pertama dalam penelitian ini **diterima**. Hasil analisis korelasi *product moment* menunjukkan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan pengetahuan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

2) Uji Hipotesis 2

Hipotesis kedua dalam penelitian ini adalah "Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta". Dasar pengambilan keputusan menggunakan koefisien korelasi (r_{xy2}). Jika koefisien korelasi bernilai positif maka dapat dilihat adanya hubungan yang positif antara variabel bebas dan variabel terikat (Y₂). Sedangkan untuk menguji signifikansi adalah dengan membandingkan nilai r_{hitung} dengan r_{tabel}

pada taraf signifikansi 5%. Jika nilai r_{hitung} lebih besar dari nilai r_{tabel} maka hubungan tersebut signifikan. Sebaliknya jika nilai r_{hitung} lebih kecil dari r_{tabel} maka hubungan tersebut tidak signifikan. Untuk menguji hipotesis tersebut maka digunakan analisis korelasi *product moment* dari *Karl Person*.

Tabel 29. Ringkasan Hasil Korelasi *Product Moment* dari *Karl Person* (X-Y₂)

Variabel	r-hit	r-tab	sig
Pengetahuan gizi dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan	0,340	0,202	0,001

Berdasarkan tabel 29 dapat diketahui bahwa nilai r hitung lebih besar dari r tabel ($0,340 > 0,202$) dan nilai signifikansi sebesar 0,001, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,001 < 0,05$). Berdasarkan hasil tersebut, maka hipotesis kedua dalam penelitian ini **diterima**. Hasil analisis korelasi *product moment* menunjukkan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

3) Uji Hipotesis 3

Hipotesis ketiga dalam penelitian ini adalah "Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan tindakan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta". Dasar pengambilan keputusan menggunakan koefisien korelasi (r_{xy3}). Jika koefisien korelasi bernilai positif maka dapat dilihat adanya hubungan yang positif antara variabel bebas dan variabel terikat (Y_3). Sedangkan untuk menguji signifikansi adalah dengan membandingkan nilai r_{hitung} dengan

r_{tabel} pada taraf signifikansi 5%. Jika nilai r_{hitung} lebih besar dari nilai r_{tabel} maka hubungan tersebut signifikan. Sebaliknya jika nilai r_{hitung} lebih kecil dari r_{tabel} maka hubungan tersebut tidak signifikan. Untuk menguji hipotesis tersebut maka digunakan analisis korelasi *Product Moment* dari *Karl Person*.

Tabel 30. Ringkasan Hasil Korelasi *Product Moment* dari *Karl Person* (X-Y₃)

Variabel	r-hit	r-tab	sig
Pengetahuan gizi dengan Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan	0,401	0,202	0,000

Berdasarkan tabel 30 dapat diketahui bahwa nilai r hitung lebih besar dari r tabel ($0,401 > 0,202$) dan nilai signifikansi sebesar 0,000, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,000 < 0,05$). Berdasarkan hasil tersebut, maka hipotesis ketiga dalam penelitian ini **diterima**. Hasil analisis korelasi *product moment* menunjukkan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan tindakan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

4) Uji Hipotesis 4

Hipotesis keempat dalam penelitian ini adalah "Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta". Dasar pengambilan keputusan menggunakan koefisien korelasi (r_{xy}). Jika koefisien korelasi bernilai positif maka dapat dilihat adanya hubungan yang positif antara variabel bebas dan variabel terikat (Y). Sedangkan untuk menguji signifikansi adalah dengan membandingkan nilai r_{hitung} dengan r_{tabel} pada taraf signifikansi 5%. Jika nilai r_{hitung} lebih besar dari nilai r_{tabel} maka

hubungan tersebut signifikan. Sebaliknya jika nilai r_{hitung} lebih kecil dari r_{tabel} maka hubungan tersebut tidak signifikan. Untuk menguji hipotesis tersebut maka digunakan analisis korelasi *product moment* dari *Karl Person*.

Tabel 31. Ringkasan Hasil Korelasi *Product Moment* dari *Karl Person* (X-Y)

Variabel	r-hit	r-tab	sig
Pengetahuan gizi dengan Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan	0,452	0,202	0,000

Berdasarkan tabel 31 dapat diketahui bahwa nilai r hitung lebih besar dari r tabel ($0,452 > 0,202$) dan nilai signifikansi sebesar 0,000, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,000 < 0,05$). Berdasarkan hasil tersebut, maka hipotesis keempat dalam penelitian ini **diterima**. Hasil analisis korelasi *product moment* menunjukkan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

B. Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk menguji Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta. Berdasarkan data penelitian yang dianalisis maka dilakukan pembahasan tentang hasil penelitian sebagai berikut.

1) Pengetahuan Gizi Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengetahuan gizi siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta dinilai

pada kategori tinggi sebanyak 77 siswa (81,10%), pada kategori sedang sebanyak 18 siswa (18,90%), dan tidak ada yang berada pada kategori rendah sebanyak (0,00%). Jadi, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan gizi siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori tinggi sebesar (81,10%).

Hasil analisa data berdasarkan pada ketiga sub variabel yang mewakili diperoleh data bahwa sub variabel sumber-sumber zat gizi berada pada kategori tinggi dengan nilai rata-rata sebesar 80,84 (80,84%), sub variabel makanan yang aman dikonsumsi berada pada kategori tinggi dengan nilai rata-rata sebesar 75,96 (75,96%), dan sub variabel cara mengolah makanan yang baik berada pada kategori tinggi dengan nilai rata-rata sebesar 77,89 (77,89%). Berdasarkan hal tersebut maka pengetahuan gizi siswa tertinggi terdapat pada sub variabel sumber-sumber zat gizi, sedangkan pengetahuan gizi siswa terendah berada pada sub variabel makanan yang aman dikonsumsi.

Mata pelajaran Ilmu Gizi adalah salah satu mata pelajaran yang diberikan pada siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta. Mata pelajaran ini merupakan salah satu mata pelajaran unggulan dalam program keahlian tata boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta. Pengetahuan gizi adalah sesuatu yang diketahui tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan optimal. Pengetahuan gizi meliputi pengetahuan tentang pemilihan dan konsumsi sehari-hari dengan baik dan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh. Tingkat pengetahuan gizi seseorang berpengaruh terhadap sikap dan perilaku dalam pemilihan makanan yang pada akhirnya akan berpengaruh pada keadaan gizi yang bersangkutan (Sunita Almatsir, 2002: 4).

Berdasarkan hasil analisa data di atas menunjukkan bahwa siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori tinggi sebesar 81,1%. Dan ditinjau dari sub variabel yang mewakili sub variabel sumber-sumber zat gizi berada pada kategori tinggi dengan nilai rata-rata 80,84 (80,84%). Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan gizi siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta sudah sangat baik. Berdasarkan pengamatan peneliti di lapangan, hal ini juga dapat terlihat pada saat pengumpulan data dalam bentuk tes hasil skor atau nilai yang diperoleh terkait pengetahuan gizi mayoritas skornya tinggi, dan sekilas melakukan perbincangan dengan beberapa siswa, di mana siswa kelas X SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta terlihat sangat antusias sekali dalam menjawab beberapa pertanyaan yang saya sampaikan pada perbincangan tersebut, serta jawaban yang disampaikan pun sesuai dengan jawaban yang peneliti inginkan.

Pengetahuan gizi makanan jajanan adalah pengetahuan sumber-sumber zat gizi makanan jajanan, makanan jajanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit, serta cara mengolah makanan jajanan yang baik sehingga kandungan gizinya tidak hilang. Salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan gizi adalah dengan memberikan pendidikan gizi. Pendidikan gizi dapat memberikan pengetahuan, keahlian, dan motivasi untuk menentukan pilihan makanan dan gaya hidup yang sehat yang merupakan pondasi untuk hidup sehat dan aktif. Rendahnya pendidikan gizi merupakan salah satu faktor yang dapat mengakibatkan banyaknya masalah gizi dan kesehatan. Rendahnya pengetahuan siswa tentang gizi dan masalah gizi yang sedang marak seperti KEP (Kekurangan Energi Protein) dan gizi kurang merupakan kendala utama dalam

peningkatan mutu gizi siswa. Pengetahuan gizi yang baik diharapkan mempengaruhi konsumsi makanan yang baik sehingga dapat menuju status gizi yang baik pula. Siswa yang memiliki status gizi yang baik diharapkan memiliki konsentrasi belajar yang baik sebagai modal untuk berprestasi di sekolah.

Hasil penelitian ini mendukung penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Fitri Widiati (2012) dengan judul "Analisis Pengaruh Pengetahuan Gizi Siswa SMP Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Jajanan Di Wilayah Kecamatan Banjaran Kabupaten Bandung", menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan gizi siswa terhadap makanan jajanan, hampir semuanya mempunyai pengetahuan tinggi. Sebagian besar siswa mempunyai keputusan yang mendukung akan makanan jajanan karena mereka sudah bisa memilih mana makanan yang sehat dan mana yang tidak.

2) Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta dinilai pada kategori baik sebanyak 54 siswa (56,80%), pada kategori cukup sebanyak 41 siswa (43,20%), dan tidak ada yang berada pada kategori kurang sebanyak (0%). Jadi, dapat disimpulkan bahwa perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori baik sebesar (56,80%).

Hasil analisa data berdasarkan pada ketiga sub variabel yang mewakili diperoleh data bahwa pengetahuan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori baik dengan nilai rata-rata sebesar 74,96 (74,96%); sikap pemilihan

makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori baik dengan nilai rata-rata sebesar 76,82 (76,82%); dan praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori cukup dengan nilai rata-rata sebesar 71,02 (71,02%).

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti pada saat melakukan observasi, terkait dengan pengetahuan pemilihan makanan jajanan memang sudah baik, akan tetapi hal itu tidak diimbangi dengan praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan di SMK Negeri 1 Sewon. Peneliti melihat masih banyak siswa yang membeli makanan jajanan di sekitar sekolah mereka yang berupa *snack* dan makanan instan lainnya dan secara tidak langsung siswa mengabaikan pengetahuan gizi mereka ketahui. Tindakan dalam pemilihan makanan jajanan di sekolah tidak serta merta menjadi tanggung jawab siswa saja. Pengetahuan gizi yang baik tidak akan dapat diaplikasikan apabila tidak didukung oleh keadaan di lingkungan sekitar sekolah. Sekolah tentunya harus menjadi *filter* pertama dalam menentukan makanan jajanan apa saja yang boleh dijual di lingkungan sekolahnya disesuaikan dengan ketentuan gizi yang ada. Sehingga apabila peran aktif sekolah ini dapat dilakukan secara bersama-sama siswa diharapkan memiliki tindakan yang benar dalam memutuskan pemilihan makanan jajanan di SMK Negeri 1 Sewon.

Pengetahuan mengenai makanan jajanan adalah kepandaian memilih makanan yang merupakan sumber zat-zat gizi dan kepandaian dalam memilih makanan jajanan yang sehat. Sikap pemilihan makanan jajanan merupakan hasil perubahan pada anak sekolah dan mengalami perubahan terus-menerus

menyesuaikan diri dengan kondisi lingkungan dan tingkat budaya tersebut. Salah satu faktor yang mempengaruhi sikap pemilihan makanan jajanan adalah sikap dalam pemilihan makanan itu sendiri. Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan (*overt behavior*). Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah fasilitas. Tindakan dalam memilih makanan jajanan merupakan aksi/perbuatan nyata siswa dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi.

D. Sanjur (1982: 69) berpendapat bahwa masalah yang berkaitan dengan konsumsi makanan dan gizi ditentukan oleh berbagai faktor, seperti tingkat pendapatan, ketersediaan pangan setempat, dan pengetahuan gizi. Selain itu, ada faktor lain yang dianggap mempengaruhi konsumsi makanan sehari-hari, yaitu kebiasaan makan atau jajan. Kebiasaan jajan pada anak-anak sekolah tidak terlepas dari iklim kehidupan ekonomi dan kebiasaan makan dalam keluarga, karena pada hakekatnya kebiasaan makan juga tidak lepas kaitannya dengan keadaan kehidupan ekonomi keluarga pada umumnya. Kebiasaan jajan mungkin cenderung menjadi bagian dari budaya dalam kehidupan keluarga, terutama keluarga-keluarga yang tinggal di kota.

Perilaku pemilihan makanan jajanan yang ditunjukkan oleh siswa dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik faktor intern maupun ekstern. Faktor intern meliputi jenis ras, kepribadian, bakat, dan intelegensi. Faktor ekstern meliputi pendidikan, lingkungan, kebudayaan, agama, dan sosial ekonomi. Salah satu faktor yang sangat dominan mempengaruhi perilaku siswa SMK Negeri 1 Sewon dalam memilih makanan jajanan adalah faktor sosial ekonomi yang

tercakup dalam faktor ekstern. Latar belakang ekonomi seseorang dapat menjadi tolak ukur dalam perilaku pengambilan keputusan. Semakin tinggi sosial ekonomi seseorang, semakin tinggi pula tingkat konsumsi individu tersebut. Berdasarkan informasi yang dihimpun peneliti diketahui bahwa besarnya uang saku tertinggi sebesar Rp 15.000,00 dan nilai uang saku terendah di SMK Negeri 1 Sewon sebesar Rp 3.000,00. Berdasarkan informasi tersebut diketahui bahwa mayoritas besarnya uang saku siswa SMK Negeri 1 Sewon sebesar Rp 10.000,00.

Berdasarkan pengamatan peneliti di lapangan frekuensi pemilihan jenis makanan jajanan dalam waktu satu minggu pada makanan yang diujikan di lingkungan sekolah ada tiga jenis makanan yaitu makanan berat (soto ayam, mie ayam, mie instan, nasi rames); makanan ringan (makanan tradisional, roti dan coklat, *snack* produksi rumah tangga, *snack* produksi pabrik, dan permen) minuman (air mineral kemasan, minuman kemasan aneka rasa, minuman bersoda, dan minuman lainnya); dan buah-buahan.

Jenis makanan berat yang paling banyak dikonsumsi oleh siswa SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta dalam waktu satu minggu adalah mie instan dengan frekuensi sebanyak 33kali/minggu. Hal ini menunjukkan bahwa perilaku siswa dalam memilih makanan jajanan golongan makanan berat di sekolah tersebut termasuk rendah. Sebab, mie instan adalah jenis makanan berat yang memiliki kandungan gizi rendah dan tidak dapat mencukupi kebutuhan nutrisi tubuh yang seimbang. Seseorang dapat kekurangan nutrisi seperti: protein, vitamin, dan mineral jika hanya mengonsumsi mie instan. Selain itu, mie instan juga mengandung pengawet dan penyedap rasa yang tidak baik bagi tubuh jika dikonsumsi secara terus-menerus dalam jangka waktu yang panjang karena bisa

menimbulkan berbagai penyakit. Beberapa penelitian menyebutkan bahwa *Monosodium Glutamat* (MSG) pada mie instan berbahaya jika dikonsumsi berlebihan karena dapat memicu penyakit seperti: maag, hipertensi, alergi, dan kanker.

Jenis makanan ringan yang paling banyak dikonsumsi siswa SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta dalam waktu satu minggu adalah *snack* produksi rumah tangga seperti: kue bawang, keripik setan, keripik bayam, dan keripik berbumbu dengan frekuensi sebanyak 50 kali/minggu. Hal ini menunjukkan bahwa perilaku siswa dalam memilih makanan jajanan golongan makanan ringan di sekolah tersebut termasuk rendah. Sebab, kebanyakan *snack* produksi rumah tangga yang diujikan di sekolah tersebut hanya dikemas secara sederhana; tidak berlabel; tidak mencantumkan komposisi bahan, lokasi produksi, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa; tidak memiliki nomor ijin P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) maupun sertifikat halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) untuk industri rumahan.

Padahal setiap produk makanan perlu mencantumkan label agar memudahkan konsumen untuk mengetahui jenis makanan yang ada di dalamnya. Komposisi bahan perlu dicantumkan pada kemasan agar konsumen mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada makanan jajanan tersebut. Lokasi produksi juga penting dicantumkan pada kemasan untuk mengetahui di mana makanan jajanan tersebut diproduksi sehingga bila terjadi sesuatu yang tidak diinginkan, produsen dapat dimintai pertanggungjawaban dengan melacak sesuai lokasi yang tertera pada kemasan. Tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa pada kemasan akan membantu konsumen untuk mengetahui produk

tersebut masih layak dikonsumsi ataukah sudah tidak layak konsumsi. Nomor ijin P-IRT pada makanan jajanan berfungsi sebagai jaminan bahwa usaha makanan atau minuman rumahan yang beredar di masyarakat memenuhi standar keamanan makanan. Sedangkan sertifikat halal penting sebagai jaminan bagi konsumen bahwa produk tersebut tidak mengandung sesuatu yang tidak halal dan diproduksi dengan cara yang halal. Hal ini akan memberikan ketenangan batin tidak hanya bagi konsumen muslim saja tetapi bagi seluruh konsumen.

Selain *snack* yang diproduksi oleh rumah tangga, makanan ringan lain yang juga banyak digemari oleh siswa di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta adalah snack yang diproduksi oleh pabrik seperti: ciki, pilus, taro, dll, yang mengandung pengawet dan penyedap makanan yang tidak baik bila dikonsumsi setiap hari secara terus menerus dalam jangka waktu yang panjang. Pengawet dan penyedap makanan bila dikonsumsi secara terus menerus akan mengakibatkan berbagai penyakit seperti maag, hipertensi, alergi, bahkan dalam jangka panjang bisa memicu kanker dan kerusakan ginjal.

Jenis minuman yang sering dikonsumsi siswa SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta dalam waktu satu minggu adalah minuman jenis es teh dan es jeruk. Hal ini dikarenakan harga yang relatif terjangkau jika dibandingkan dengan minuman bersoda ataupun minuman *sachet*. Harga es teh dan es jeruk adalah Rp 1.000,00/gelas.

Hasil penelitian ini mendukung penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Puriantini (2010) dengan judul "Hubungan Pengetahuan dan Sikap Mengenai Pemilihan Makanan Jajanan dengan Perilaku Anak Memilih Makanan DI SDIT Muhammadiyah Al Kautsar Gumpang Surakarta", menunjukkan bahwa tingkat

pengetahuan anak tentang pemilihan makanan jajanan sebagian besar mempunyai tingkat pengetahuan baik yaitu 96,6%. Sikap anak tentang pemilihan makanan jajanan sebagian besar mempunyai sikap mendukung sebanyak 60,3%. Perilaku anak dalam memilih makanan sebagian besar mempunyai perilaku baik sebanyak 43,1% dan yang mempunyai perilaku tidak baik sebanyak 56,9%. Berdasarkan analisis korelasi Rank Spearman diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan anak mengenai pemilihan makanan jajanan dengan perilaku anak memilih makanan (nilai $p = 0,185$), dan tidak ada hubungan antara sikap anak mengenai pemilihan makanan jajanan dengan perilaku anak memilih makanan (nilai $p = 0,460$).

3) Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta

Hasil perhitungan statistik dengan menggunakan analisis korelasi *product moment* dari *Karl Person* nilai r hitung lebih besar dari r tabel ($0,452 > 0,202$) dan nilai signifikansi sebesar 0,000, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,000 < 0,05$). Dengan demikian penelitian ini berhasil membuktikan hipotesis keempat yang menyatakan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta.

Berdasarkan hasil analisa data jika ditinjau dari ketiga sub variabel yang mewakili diketahui bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan pengetahuan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta yang ditunjukkan dengan nilai r hitung lebih besar dari r tabel ($0,338 > 0,202$) dan nilai signifikansi

sebesar 0,001, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,001 < 0,05$); terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta yang ditunjukkan dengan nilai r hitung lebih besar dari r tabel ($0,340 > 0,202$) dengan nilai signifikansi sebesar 0,001, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,001 < 0,05$); dan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan tindakan pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta yang ditunjukkan dengan nilai r hitung lebih besar dari r tabel ($0,452 > 0,202$) dan nilai signifikansi sebesar 0,000, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,000 < 0,05$).

Berdasarkan hasil analisa data diketahui bahwa nilai rata-rata variabel pengetahuan gizi sebesar 78,00 (78,00%) lebih tinggi dari variabel perilaku pemilihan jajanan makanan pada siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta sebesar 74,27 (74,27%). Tingginya pengetahuan gizi pada siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta tidak serta merta diikuti dengan perilaku pemilihan jajanan yang baik pula.

Pengetahuan gizi merupakan pengetahuan tentang makanan dan zat gizi, sumber-sumber zat gizi pada makanan, makanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit dan cara mengolah makanan yang baik agar zat gizi dalam makanan tidak hilang serta bagaimana hidup sehat (Soekidjo Notoatmodjo, 2007: 98). Menurut (Almatsir, 2002:4), pengetahuan gizi adalah sesuatu yang diketahui tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan optimal. Pengetahuan gizi meliputi pengetahuan tentang pemilihan dan konsumsi sehari-hari dengan baik dan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk

fungsi normal tubuh. Tingkat pengetahuan gizi seseorang berpengaruh terhadap sikap dan perilaku dalam pemilihan makanan yang pada akhirnya akan berpengaruh pada keadaan gizi yang bersangkutan.

Pengetahuan gizi yang tidak memadai, kurangnya pengertian tentang kebiasaan makan yang baik, serta pengertian yang kurang tentang kontribusi gizi dari berbagai jenis makanan akan menimbulkan masalah kecerdasan dan produktifitas. Peningkatan pengetahuan gizi bisa dilakukan dengan program pendidikan gizi yang dilakukan oleh pemerintah. Program pendidikan gizi dapat memberikan pengaruh terhadap pengetahuan, sikap, dan perilaku anak terhadap kebiasaan makannya (Soekirman, 2000: 55). Pengetahuan gizi meliputi pengetahuan tentang pemilihan dan konsumsi sehari-hari dengan baik dan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh. Pemilihan dan konsumsi bahan makanan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Status gizi baik atau status gizi optimal terjadi apabila tubuh memperoleh cukup zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Status gizi kurang terjadi apabila tubuh mengalami kekurangan satu atau lebih zat gizi essential. Sedangkan status gizi lebih terjadi apabila tubuh memperoleh zat gizi dalam jumlah yang berlebihan, sehingga menimbulkan efek yang membahayakan.

Salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan gizi adalah dengan memberikan pendidikan gizi. Pendidikan gizi dapat memberikan pengetahuan, keahlian, dan motivasi untuk menentukan pilihan makanan dan gaya hidup yang sehat yang merupakan pondasi untuk hidup sehat dan aktif. Rendahnya pendidikan gizi merupakan salah satu faktor yang dapat mengakibatkan banyaknya masalah gizi dan kesehatan. Rendahnya pengetahuan siswa tentang

gizi dan masalah gizi yang sedang marak seperti KEP (Kekurangan Energi Protein) dan gizi kurang merupakan kendala utama dalam peningkatan mutu gizi siswa. Pengetahuan gizi yang baik diharapkan mempengaruhi konsumsi makanan yang baik sehingga dapat menuju status gizi yang baik pula. Siswa yang memiliki status gizi yang baik diharapkan sebagai modal untuk berprestasi di sekolah.

Dengan adanya pendidikan gizi diharapkan dapat meningkatnya pengetahuan gizi dan pada akhirnya mempengaruhi perilaku pemilihan makanan. Salah satu bentuk pendidikan gizi yang ada di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah adanya mata pelajaran Ilmu Gizi. Dengan adanya mata pelajaran tersebut diharapkan para siswa dapat mengaplikasikan pengetahuan yang didapat dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam pemilihan makanan yang akan dikonsumsi. Tingkat pengetahuan gizi yang dimiliki seorang anak dengan anak yang lain berbeda-beda. Pengetahuan anak tentang gizi dapat diperoleh baik secara internal maupun eksternal. Pengetahuan secara internal yaitu pengetahuan yang berasal dari dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup sedangkan secara eksternal yaitu pengetahuan yang berasal dari orang lain sehingga pengetahuan anak tentang gizi bertambah. Salah satu cara untuk meningkatkan pengetahuan gizi anak sekolah adalah dengan memasukkan mata pelajaran berbasis gizi pada kurikulum.

Tingkat pengetahuan gizi seseorang mempengaruhi perilaku dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Hal ini pada akhirnya akan mempengaruhi keadaan gizi yang bersangkutan. Anak sekolah cenderung memiliki kebiasaan mengkonsumsi makanan jajanan terutama pada jeda jam pelajaran maupun ketika jam istirahat. Pengetahuan gizi yang dimiliki anak

sekolah sangat berpengaruh terhadap perilaku pemilihan makanan jajanan. Perilaku pemilihan makanan jajanan meliputi pengetahuan, sikap, dan tindakan memilih makanan jajanan. Semakin tinggi pengetahuan anak sekolah gizi, maka semakin baik pula pengetahuan, sikap, dan tindakan memilih makanan jajanan.

Tingkat pengetahuan seseorang banyak menentukan pemilihan makanan. Ketidaktahuan tentang makanan dapat menyebabkan kekurangan gizi. Pengetahuan gizi seseorang dapat diperoleh dari berbagai sumber, misalnya media massa, media elektronik, buku petunjuk, kerabat/keluarga, serta mata pelajaran di sekolah. Pengetahuan ini akan membentuk keyakinan tertentu yang akan menentukan perilaku seseorang. Terdapat lima faktor yang mempengaruhi pengetahuan gizi siswa, yaitu pendidikan, informasi, budaya, pengalaman, dan sosial ekonomi. Sedangkan perilaku siswa dalam memilih makanan jajanan dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari dalam diri siswa antara lain jenis ras, jenis kelamin, kepribadian, bakat, dan intelegensia. Sedangkan faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar siswa antara lain lingkungan, pendidikan, agama, sosial ekonomi, dan kebudayaan.

Hasil penelitian ini mendukung penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ai Nurhayati, Ely Lasmanawati, dan Cica Yulia (2012) dengan judul "Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga", menunjukkan bahwa makanan jajanan menyumbang 17% pemenuhan kecukupan energi dari Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan per harinya. Pemilihan makanan jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga dipengaruhi oleh mata kuliah berbasis gizi

sebesar 55,5% dan sisanya yaitu 44,5% dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang tidak diamati dalam penelitian tersebut.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan tentang “Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta”, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengetahuan gizi siswa kelas X program keahlian tata boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori tinggi sebanyak 77 siswa (81,10%). Berdasarkan ketiga sub variabel yang mewakili tingkat pengetahuan gizi tertinggi berada pada sub variabel pengetahuan sumber-sumber zat gizi sebesar 80,84; sedangkan tingkat pengetahuan gizi terendah berada pada sub variabel pengetahuan makanan yang aman dikonsumsi sebesar 75,96.
2. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta berada pada kategori baik sebanyak 54 siswa (56,80%). Berdasarkan perilaku pemilihan makanan jajanan tertinggi berada pada sub variabel sikap pemilihan makanan jajanan sebesar 76,82; sedangkan perilaku pemilihan makanan jajanan terendah berada pada sub variabel praktik/tindakan pemilihan makanan jajanan sebesar 71,02.
3. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan siswa Kelas X Program Keahlian

Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta dimana nilai r hitung lebih besar pada taraf signifikansi 5% dan nilai signifikansi sebesar 0,000, yang berarti kurang dari 0,05 ($0,000 < 0,05$).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi Siswa

Berdasarkan hasil penelitian, peserta didik disarankan agar siswa dapat menjadi pemilih yang cerdas dalam menentukan makanan jajanan apa saja yang baik dikonsumsi bagi tubuh serta dapat membedakan makanan jajanan yang mengandung nilai gizi yang tinggi dan makanan yang tidak mengandung nilai gizi yang tinggi.

2. Bagi Sekolah

Sekolah diharapkan agar:

- a. Pihak sekolah diharapkan dapat berperan aktif dalam menyediakan kantin sehat bagi masyarakat sekolahnya, dan mengevaluasi kantin sehat tersebut secara berkala, agar makanan jajanan yang dijual di lingkungan SMK Negeri 1 Sewon mempunyai nilai gizi yang tinggi apabila dikonsumsi oleh masyarakat sekolah.
- b. Pihak sekolah diharapkan bekerjasama dengan penjual makanan jajanan terkait dengan makanan apa saja yang boleh dijual dan makanan apa saja yang tidak boleh dijual di lingkungan SMK Negeri 1 Sewon berdasarkan kandungan gizi yang sudah ditetapkan oleh pihak sekolah.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya diharapkan tidak hanya meneliti satu sekolah saja terkait pengetahuan gizi dengan perilaku pemilihan makanan jajanan. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat meneliti seluruh sekolah menengah kejuruan yang berada di kota Bantul dan bekerjasama dengan Dinas Pendidikan serta Dinas Kesehatan agar data yang diperoleh dapat lebih obyektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Khomsan. 2003. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Asmawi Zainul dan Noehi Nasution. 2001. *Penilaian Hasil Belajar*. Jakarta: PAU-PPAI Universitas Terbuka.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2009. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tentang Penetapan batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- _____. 1996. Undang-undang No 7 Tahun 1996 Tentang Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- D. Sanjur. 1982. *Social and Cultural Perapektifes in Nutrition*. Washington DC: Prentice Hall, Inc. New York, USA. Karya Tulis Ilmiah disajikan dalam Seminar Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2002. *Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS)*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- _____. 2003. *KEPMENKES RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- _____. 1985. *Permenkes RI Nomor 239/MENKES/PER/V/1985 Tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. 2013. Kurikulum SMK Jurusan Tataboga, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (2013). Badan Penelitian dan Pengembangan Pendidikan dan Kebudayaan: Pusat Penelitian dan Pengembangan Sistem Pengujian.
- _____. 1997. *Manual Item And Test Analysis (Iteman)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pendidikan dan Kebudayaan: Pusat Penelitian dan Pengembangan Sistem Pengujian.
- Devi Nirmala. 2012. *Gizi Anak Sekolah*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.

- Fitri Widiyanti. 2012. *Analisis Pengaruh Pengetahuan Gizi Siswa SMP Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Jajanan Sekolah Di Wilayah Kecamatan Banjaran Kabupaten Bandung*. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Pendidikan Indonesia; tidak diterbitkan.
- Kotler Philip dan Keller Philip. 2007. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Penerbit Airlangga.
- Kurniasih Dedeh. 2010. *Sehat dan Bugar Berkat Gizi Seimbang*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Marlina. 2003. *Uji Mikrobiologi Makanan Jajanan Kue Basah di Sekolah Dasar Negeri Jalan Megawati/ Halat, Kec. Medan Area, Tahun 2003*. Skripsi Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM USU.
- Mohammad Ali dan Muhammad Asrori. 2004. *Psikologi Remaja*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ujang Sumarwan. 2004. *Perilaku Konsumen*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Rini Santy. 2000. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Konsumsi Makanan Jajanan Remaja Putri di SLTPN 1 Bukit Tinggi*. Skripsi. Jakarta: FKM UI.
- Saifuddin Azwar. 2001. *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- _____. 2004. *Reliabilitas dan Validitas*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Soekidjo Notoatmodjo. 2007. *Promosi Kesehatan & Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Soekirman. 2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya Untuk Keluarga dan Masyarakat. Departemen Pendidikan Nasional*. Jakarta: Direktorat Jendral Pendidikan.
- Soerjono Soekanto. 2002. *Teori Peranan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sugiyono. 2010. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjo. 2003. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. Bogor: Bumi Aksara.
- Suharsimi Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sukardi. 2011. *Metodologi Penelitian Pendidikan, Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sunaryo. 2004. *Psikologi untuk Keperawatan*. Jakarta: EGC.

Sunita Almatsier. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

_____. 2007. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Sutrisno Hadi. 2004. *Metode Research Jilid I*. Yogyakarta: ANDI.

Wiryo Hananto. 2002. *Peningkatan Gizi Bayi, Anak, Ibu Hamil, dan Menyusui dengan Bahan Makanan Lokal*. Jakarta: Sagung Seto.

Yayah K. Husaini. 2006. *Perilaku Memberi Makan untuk Meningkatkan Tumbuh Kembang Anak*. Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbangkes, Depkes RI, Bogor.

<http://hinano-chao.blogspot.com/2008/04/karya-ilmiah-zat-aditif-co.html>, diakses tanggal 4 September 2013.

<http://health.kompas.com/read/2013/08/20/1005154/9.Makanan.Sumber.Zat.Besi.Terbaik>, diakses tanggal 4 September 2013.

<http://medicastore.com/artikel/279/index.html>, diakses tanggal 3 September 2013.

<http://pantipintar.blogspot.com/2010/12/judul-makalah-bahaya-plastik-sebagai.html>, pada tanggal 12 Januari 2014.

<http://riapuspitasari-108002.blogspot.com/2011/12/profil-natrium-benzoat.html>, pada tanggal 30 Januari 2014.

<http://sujarwowahyu.wordpress.com/aspartame-sakarin-dan-siklamat/>, pada tanggal 30 Januari 2014.

<http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/kana-hidayati-mpd/gambaran-umum-iteman.pdf>, diakses tanggal 18 Mei 2014.

<http://www.balipost.co.id/mediadetail.php?module=detailberitaminggu&kid=24&id=59980>, diakses tanggal 30 Januari 2014.

http://www.duniapotentia.com/literatur.asp?isi=1&link_idx=5&title_idx=7, diakses tanggal 4 September 2013.

http://www.jombangkab.go.id/egov/satkerda/page/1.2.6.2/kuning_metanil.htm, pada tanggal 30 Januari 2014.

<http://www.pitoyo.com/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle&artid=52>, diakses tanggal 4 September 2013.

<http://www.pom.go.id>, diakses tanggal 10 Januari 2013.

<http://www.univrab.ac.id/download.php?file=Rhodamin%20B.pdf>, diakses tanggal 30 Januari 2014.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

(Populasi & Sampel)

DAFTAR POPULASI

No	Nama	Kelas	L/P
1	Amelia Nurul Fatimah	X Tata Boga 1	P
2	Andi Hermawan	X Tata Boga 1	L
3	Aradiba Wahunta	X Tata Boga 1	P
4	Berkah Widiyanto	X Tata Boga 1	L
5	Christina Muliawati	X Tata Boga 1	P
6	Dewi Aprilasari	X Tata Boga 1	P
7	Dian Arifah Qur'ani	X Tata Boga 1	P
8	Dita Putri Anggraeni	X Tata Boga 1	P
9	Dwi Febriyanti	X Tata Boga 1	P
10	Erniwati	X Tata Boga 1	P
11	Febbry Ardy Kurniawan	X Tata Boga 1	L
12	Fitri Nur Alimah	X Tata Boga 1	P
13	Halizza Octaviani Kusnadi	X Tata Boga 1	P
14	Ibta Rino Destari	X Tata Boga 1	P
15	Khoirani Latifah	X Tata Boga 1	P
16	Krismonia Likyta Dewi	X Tata Boga 1	P
17	Lia Apriati	X Tata Boga 1	P
18	Liana Wijayasari	X Tata Boga 1	P
19	Liza Oktaviani	X Tata Boga 1	P
20	Mahesti Dilla Piranni	X Tata Boga 1	P
21	Muhammad Arif Hikmawan	X Tata Boga 1	L
22	Nafisah Marfu'atun Hasanah	X Tata Boga 1	P
23	Ni'matul Mauliy	X Tata Boga 1	P
24	Nova Vemilia	X Tata Boga 1	P
25	Nurul Ekawati	X Tata Boga 1	P
26	Restu Andri Nurrohman	X Tata Boga 1	P
27	Ritiya Suryani	X Tata Boga 1	P
28	Rochmat Saputro	X Tata Boga 1	L
29	Tri Rahayu	X Tata Boga 1	P
30	Ulfah Anisah Muslimah	X Tata Boga 1	P
31	Wahyu Wardaningtyas	X Tata Boga 1	P
32	Wellas Nikhi	X Tata Boga 1	P
33	Aida Fitriani	X Tata Boga 2	P
34	Alfi Rahmawati	X Tata Boga 2	P
35	Anissa Kurniasih	X Tata Boga 2	P
36	Arib Jasir Muyassar	X Tata Boga 2	L
37	Arifia Alfya Fachriza	X Tata Boga 2	P
38	Ayu Okta Pravestri	X Tata Boga 2	P
39	Bil Abdilah Supriatno	X Tata Boga 2	L
40	Daffa Rehandika	X Tata Boga 2	P
41	Danang Wiradi	X Tata Boga 2	L
42	Denny Eka Pratama	X Tata Boga 2	L

43	Eka Maesyaroh	X Tata Boga 2	P
44	Elita Triana	X Tata Boga 2	P
45	Estiana Dwi Mawarni	X Tata Boga 2	P
46	Eva Vionensy	X Tata Boga 2	P
47	Fikri Zikra Akrama	X Tata Boga 2	L
48	Gestiani Dwiasih	X Tata Boga 2	P
49	Hani Mei Lana	X Tata Boga 2	P
50	Kismonica Adelin	X Tata Boga 2	P
51	Maria Indah Priyantini	X Tata Boga 2	P
52	Maya Yulindasari	X Tata Boga 2	P
53	Nur Fatimah Saptaningrum	X Tata Boga 2	P
54	Qory Nur Christianti	X Tata Boga 2	P
55	Ria Krisnawati Rahayu	X Tata Boga 2	P
56	Rizka Permatasari	X Tata Boga 2	P
57	Sekar Palupi	X Tata Boga 2	P
58	Sigit Prasetyo Gomo	X Tata Boga 2	L
59	Suryanti	X Tata Boga 2	P
60	Yayak Nur Aini	X Tata Boga 2	P
61	Yosephina Ega Saputri	X Tata Boga 2	P
62	Yuanda Yusuf	X Tata Boga 2	L
63	Yusvita Anggitasari	X Tata Boga 2	P
64	Amelia Setyaningrum	X Tata Boga 3	P
65	Arfi Nurdiana	X Tata Boga 3	P
66	Bagus Naviantoro Putro	X Tata Boga 3	L
67	Deny Kurniawan	X Tata Boga 3	L
68	Devi Irawati	X Tata Boga 3	P
69	Diyah Permatasari Ade Surono	X Tata Boga 3	P
70	Eva Dwi Hartanti	X Tata Boga 3	P
71	Ferayani Rahmadona	X Tata Boga 3	P
72	Fitria Astini	X Tata Boga 3	P
73	Fitry Maulina	X Tata Boga 3	P
74	Furni Fitri Astuti	X Tata Boga 3	P
75	Hari Setiawan	X Tata Boga 3	L
76	Hebron Prahatnowo	X Tata Boga 3	L
77	Heppi Dwi Jayanti	X Tata Boga 3	P
78	Intan Ayu Amalia	X Tata Boga 3	P
79	Isa Kristiyaningsih	X Tata Boga 3	P
80	Mila Dian Utari	X Tata Boga 3	P
81	Moyar Larassati	X Tata Boga 3	P
82	Nanda Putra Rahman	X Tata Boga 3	L
83	Ninggar Arwanti	X Tata Boga 3	P
84	Novian Heri Susanto	X Tata Boga 3	L
85	Pujiyarti	X Tata Boga 3	P
86	Renai Asa Desamya	X Tata Boga 3	P
87	Revi Anggraini	X Tata Boga 3	P
88	Richa Yuanita	X Tata Boga 3	P

89	Rosi Yuliana	X Tata Boga 3	P
90	Samidi	X Tata Boga 3	L
91	Sistha Wastu Widya	X Tata Boga 3	P
92	Tri Wulan Sari	X Tata Boga 3	P
93	Vicky Ladyana Reannita	X Tata Boga 3	P
94	Yulia Wulandari	X Tata Boga 3	P
95	Yuyun Legowo	X Tata Boga 3	L
96	Aisyah Inayatul Ma'ruffah	X Tata Boga 4	P
97	Ana Mar Atus Sholikhah	X Tata Boga 4	P
98	Annisa Sumartin	X Tata Boga 4	P
99	Arib Jasir Muyassar	X Tata Boga 4	L
100	Arum Istiqomah	X Tata Boga 4	P
101	Ayuni Sandina	X Tata Boga 4	P
102	Betty Rosita Nurjanah	X Tata Boga 4	L
103	Christiana Bertha Dewi	X Tata Boga 4	P
104	Darul Daruwati	X Tata Boga 4	P
105	Desty Cahyaningrum	X Tata Boga 4	P
106	Erawati Catur Wahyuni	X Tata Boga 4	P
107	Febri Anggoro Putri	X Tata Boga 4	P
108	Fiky Hardianto	X Tata Boga 4	L
109	Fita Dewi Ramadhani	X Tata Boga 4	P
110	Fredi Iswanto	X Tata Boga 4	L
111	Iqlima Ambita Phanentu	X Tata Boga 4	P
112	Keny Ayu Saraswati	X Tata Boga 4	P
113	Lisa Murti Rahayu	X Tata Boga 4	P
114	Maria Angelina H.S.	X Tata Boga 4	P
115	Melindarsuli	X Tata Boga 4	P
116	Musrigah	X Tata Boga 4	P
117	Nadia Ajeng Novy P.R.	X Tata Boga 4	P
118	Novika Lian Astuti	X Tata Boga 4	P
119	Nursapti	X Tata Boga 4	P
120	Priyantika Nurisma	X Tata Boga 4	P
121	Renita Diyah Ayu Permani	X Tata Boga 4	P
122	Risma Yuliarti	X Tata Boga 4	P
123	Ruri Anjani	X Tata Boga 4	P
124	Setiana Yuniasih	X Tata Boga 4	P
125	Siti Maimunah (M)	X Tata Boga 4	P
126	Siti Maimunah (S)	X Tata Boga 4	P
127	Triana Romadhoni	X Tata Boga 4	P
128	Wening Cahya Dyah Pangesti	X Tata Boga 4	P

DAFTAR SAMPEL

No	Nama	Kelas	L/P
1	Amelia Nurul Fatimah	X Tata Boga 1	P
2	Andi Hermawan	X Tata Boga 1	L
3	Berkah Widiyanto	X Tata Boga 1	L
4	Dian Arifah Qur'ani	X Tata Boga 1	P
5	Dita Putri Anggraeni	X Tata Boga 1	P
6	Dwi Febrianti	X Tata Boga 1	P
7	Erniwati	X Tata Boga 1	P
8	Febbry Ardy Kurniawan	X Tata Boga 1	L
9	Fitri Nur Alimah	X Tata Boga 1	P
10	Halizza Octaviani Kusnadi	X Tata Boga 1	P
11	Ibta Rino Destari	X Tata Boga 1	P
12	Lia Apriati	X Tata Boga 1	P
13	Liana Wijayasari	X Tata Boga 1	P
14	Liza Oktaviani	X Tata Boga 1	P
15	Muhammad Arif Hikmawan	X Tata Boga 1	L
16	Nafisah Marfu'atun Hasanah	X Tata Boga 1	P
17	Nova Vemilia	X Tata Boga 1	P
18	Nurul Ekawati	X Tata Boga 1	P
19	Ritiya Suryani	X Tata Boga 1	P
20	Rochmat Saputro	X Tata Boga 1	L
21	Tri Rahayu	X Tata Boga 1	P
22	Ulfah Anisah Muslimah	X Tata Boga 1	P
23	Wellas Nikhi	X Tata Boga 1	P
24	Aida Fitriani	X Tata Boga 2	P
25	Alfi Rahmawati	X Tata Boga 2	P
26	Arib Jasir Muyassar	X Tata Boga 2	L
27	Arifia Alfya Fachriza	X Tata Boga 2	P
28	Bil Abdilah Supriatno	X Tata Boga 2	L
29	Daffa Rehandika	X Tata Boga 2	P
30	Danang Wiradi	X Tata Boga 2	L
31	Denny Eka Pratama	X Tata Boga 2	L
32	Eka Maesyaroh	X Tata Boga 2	P
33	Estiana Dwi Mawarni	X Tata Boga 2	P
34	Fikri Zikra Akrama	X Tata Boga 2	L
35	Gestiani Dwiasih	X Tata Boga 2	P
36	Hani Mei Lana	X Tata Boga 2	P
37	Maya Yulindasari	X Tata Boga 2	P
38	Nur Fatimah Saptaningrum	X Tata Boga 2	P
39	Qory Nur Christianti	X Tata Boga 2	P
40	Ria Krisnawati Rahayu	X Tata Boga 2	P
41	Rizka Permatasari	X Tata Boga 2	P
42	Sekar Palupi	X Tata Boga 2	P

43	Sigit Prasetyo Gomo	X Tata Boga 2	L
44	Suryanti	X Tata Boga 2	P
45	Yosephina Ega Saputri	X Tata Boga 2	P
46	Yuanda Yusuf	X Tata Boga 2	L
47	Amelia Setyaningrum	X Tata Boga 3	P
48	Bagus Naviantoro Putro	X Tata Boga 3	L
49	Deny Kurniawan	X Tata Boga 3	L
50	Devi Irawati	X Tata Boga 3	P
51	Eva Dwi Hartanti	X Tata Boga 3	P
52	Ferayani Rahmadona	X Tata Boga 3	P
53	Fitria Astini	X Tata Boga 3	P
54	Fitry Maulina	X Tata Boga 3	P
55	Furni Fitri Astuti	X Tata Boga 3	P
56	Hari Setiawan	X Tata Boga 3	L
57	Hebron Prahatnowo	X Tata Boga 3	L
58	Mila Dian Utari	X Tata Boga 3	P
59	Moyar Larassati	X Tata Boga 3	P
60	Nanda Putra Rahman	X Tata Boga 3	L
61	Novian Heri Susanto	X Tata Boga 3	L
62	Pujiyarti	X Tata Boga 3	P
63	Renai Asa Desamya	X Tata Boga 3	P
64	Revi Anggraini	X Tata Boga 3	P
65	Richa Yuanita	X Tata Boga 3	P
66	Rosi Yuliana	X Tata Boga 3	P
67	Samidi	X Tata Boga 3	L
68	Sistha Wastu Widya	X Tata Boga 3	P
69	Tri Wulan Sari	X Tata Boga 3	P
70	Vicky Ladyana Reannita	X Tata Boga 3	P
71	Yuyun Legowo	X Tata Boga 3	L
72	Aisyah Inayatul Ma'ruffah	X Tata Boga 4	P
73	Ana Mar Atus Sholikhah	X Tata Boga 4	P
74	Arib Jasir Muyassar	X Tata Boga 4	L
75	Betty Rosita Nurjanah	X Tata Boga 4	L
76	Christiana Bertha Dewi	X Tata Boga 4	P
77	Darul Daruwati	X Tata Boga 4	P
78	Desty Cahyaningrum	X Tata Boga 4	P
79	Erawati Catur Wahyuni	X Tata Boga 4	P
80	Fiky Hardianto	X Tata Boga 4	L
81	Fita Dewi Ramadhani	X Tata Boga 4	P
82	Fredi Iswanto	X Tata Boga 4	L
83	Lisa Murti Rahayu	X Tata Boga 4	P
84	Maria Angelina H.S.	X Tata Boga 4	P
85	Musrigah	X Tata Boga 4	P
86	Nadia Ajeng Novy P.R.	X Tata Boga 4	P
87	Novika Lian Astuti	X Tata Boga 4	P
88	Nursapti	X Tata Boga 4	P

89	Priyantika Nurisma	X Tata Boga 4	P
90	Renita Diyah Ayu Permani	X Tata Boga 4	P
91	Risma Yuliarti	X Tata Boga 4	P
92	Ruri Anjani	X Tata Boga 4	P
93	Setiana Yuniasih	X Tata Boga 4	P
94	Siti Maimunah (M)	X Tata Boga 4	P
95	Wening Cahya Dyah Pangesti	X Tata Boga 4	P

LAMPIRAN 2

(Instrumen Uji Coba)

Nama :
No. absen :
Kelas :

SOAL

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberikan tanda silang (X) pada jawaban yang tepat!

1. Apa saja yang merupakan sumber utama energi/tenaga?
 - a. Karbohidrat & lemak
 - b. Lemak & protein
 - c. Protein & vitamin
 - d. Vitamin & mineral
2. Berikut ini bahan makanan yang *bukan* merupakan sumber karbohidrat yaitu
 - a. Sereal
 - b. Kacang-kacangan
 - c. Umbi-umbian
 - d. Buah-buahan
3. Apa fungsi lemak bagi tubuh?
 - a. Pemberi rasa manis pada makanan
 - b. Pengatur metabolisme lemak feses
 - c. Memelihara suhu tubuh
 - d. Membantu mengeluarkan
4. Berikut ini yang termasuk sumber lemak nabati adalah
 - a. Minyak ikan
 - b. Minyak wijen
 - c. Minyak kambing
 - d. Lemak sapi
5. Protein berfungsi sebagai sumber
 - a. Pemberi rasa manis pada makanan pemelihara
 - b. Pengatur metabolisme lemak
 - c. Pembangun dan
 - d. Sumber energi
6. Bahan makan hewani yang merupakan sumber protein adalah
 - a. Tempe
 - b. Telur
 - c. Tahu
 - d. Tomat
7. Mineral yang berfungsi untuk menjaga keseimbangan asam basa di dalam tubuh adalah
 - a. Natrium
 - b. Kalium
 - c. Kalsium
 - d. Fosfor

8. Fungsi kalsium dalam tubuh adalah
- a. Memelihara kesehatan mata
 - b. Mencegah sariawan
 - c. Pembentukan tulang dan gizi
 - d. Mencegah penyakit beri-beri
9. Vitamin yang larut dalam air adalah
- a. Vitamin A
 - b. Vitamin C
 - c. Vitamin D
 - d. Vitamin E
10. Kecambah merupakan sumber.....
- a. Vitamin A
 - b. Vitamin B
 - c. Vitamin D
 - d. Vitamin E
11. Berikut ini manakah makanan yang baik untuk dikonsumsi?
- a. Makanan yang mengandung pemanis buatan
 - b. Makanan yang mengandung pengawet buatan
 - c. Makanan yang tidak mengandung pengawet buatan
 - d. Makanan yang berwarna mencolok
12. Berikut ini yang perlu diperhatikan ketika membeli makanan jajanan adalah
- a. Membeli makanan jajanan yang ada tanggal kadaluarsanya
 - b. Membeli makanan jajanan yang tidak dikemas
 - c. Membeli makanan jajanan di pinggir jalan
 - d. Membeli makanan jajanan yang berwarna mencolok
13. Berikut ini yang merupakan kontaminan biologis pada makanan adalah
- a. Boraks
 - b. Formalin
 - c. Bakteri
 - d. Debu
14. Berikut ini yang *bukan* merupakan cara memilih makanan jajanan yang sehat adalah
- a. Amati warnanya
 - b. Cium aromanya
 - c. Cicipi rasanya
 - d. Perhatikan harganya
15. Manakah bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan penggunaannya dalam makanan?
- a. Boraks
 - b. Benzoat
 - c. Siklamat
 - d. Sakarin

16. Bahaya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung bahan tambahan berbahaya, *kecuali*
- a. Muntah
 - b. Obesitas
 - c. Memicu kanker
 - d. Diare
17. Berikut ini teknik mengolah ikan yang paling baik adalah
- a. Digoreng
 - b. Direbus
 - c. Dibakar
 - d. Diasap
18. Berikut ini yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan agar kandungan gizinya tetap terjaga, *kecuali*
- a. Waktu
 - b. Harga bahan
 - c. Suhu
 - d. Jenis bahan
19. Bagaimana cara mengolah sayuran agar kandungan gizinya tidak hilang?
- a. Ditumis dalam waktu sebentar
 - b. Direbus hingga airnya berubah warna
 - c. Dimasak dengan teknik goreng
 - d. Dipresto agar cepat matang
20. Kemasan yang paling baik untuk makanan jajanan berupa gorengan adalah
- a. Plastik kresek
 - b. Daun pisang
 - c. Kertas pembungkus makanan
 - d. Kertas koran

KUESIONER PENELITIAN

Hal : Pengisian Kuesioner Uji Coba Instrumen
Kepada : Peserta didik kelas XI Kompetensi Keahlian Jasa Boga dan Patiseri
SMK Negeri 1 Sewon

Dengan hormat,

Dengan ini saya mohon kesediaan dan bantuan saudara untuk meluangkan waktu menjawab pertanyaan yang ada dalam kuesioner ini. Kuesioner ini dimaksudkan untuk mengumpulkan data penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan data tentang hubungan antara pengetahuan gizi terhadap pemilihan makanan jajanan siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 1 Sewon.

Kuesioner ini bukanlah suatu tes, sehingga jawaban dari saudara tidak mempengaruhi nilai pelajaran apapun. Jawaban yang baik adalah jawaban yang sesuai dengan kenyataan dan diisi berdasarkan hati nurani saudara. Jawaban yang saudara berikan akan dijamin kerahasiaannya. Kejujuran saudara dalam menjawab kuesioner ini sangat diharapkan demi kelancaran penelitian.

Atas bantuan dan kerjasama saudara, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, April 2014

Hormat Saya,

Peneliti

IDENTITAS RESPONDEN

- Nama : _____
- Kelas : _____
- No. Absen : _____
- Jenis kelamin : _____
- Alamat : _____

- Berat badan/tinggi badan :kg/cm
- Perkiraan jarak rumah ke sekolah : km
- Perkiraan uang saku per hari : Rp/hari
- Apakah Anda selalu jajan makanan jajanan di sekolah?
☐ Ya ☐ Kadang-kadang
☐ Tidak
- Di mana Anda biasa jajan makanan jajanan? (boleh memilih lebih dari satu)
☐ Kantin sekolah ☐ Lainnya
☐ Pedagang keliling
- Berapa kali Anda jajan per hari?
☐ 1 x sehari ☐ Lainnya
☐ 2 x sehari
- Jenis makanan jajanan apa yang Anda pilih? (boleh memilih lebih dari satu)
☐ Makanan berat ☐ Minuman
☐ Makanan ringan (*snack*) ☐ Buah-buahan

- Harapan Anda kantin menjual makanan seperti apa?

.....

.....

- Bagi Anda, apa saja fungsi lain dari kantin (selain menjajakan makanan)?

.....

.....

- Tuliskan kembali makanan jajanan yang kalian beli dalam satu minggu terakhir!

Senin :

.....

.....

Selasa :

.....

.....

Rabu :

.....

.....

Kamis :

.....

.....

Jumat :

.....

.....

Sabtu :

.....

.....

PETUNJUK PENGISIAN

1. Tulislah identitas saudara pada kolom yang tersedia.
2. Nyatakan pendapat anda dengan membubuhkan tanda centang atau *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia.
3. Pilihlah salah satu alternatif jawaban sebagai berikut:
 - a. Pengetahuan
Berikan tanda silang (x) pada salah satu jawaban yang paling tepat.

b. Sikap

Alternatif Jawaban	Keterangan Alternatif Jawaban untuk Sikap Pemilihan Makanan Jajanan
SS	Sangat Sesuai
S	Sesuai
KS	Kurang Sesuai
TS	Tidak Sesuai

c. Praktik/Tindakan

Alternatif Jawaban	Keterangan Alternatif Jawaban untuk Praktik/Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan	Frekuensi
SS	Sangat Sering	5-6 kali/minggu
S	Sering	3-4 kali/minggu
KS	Kadang-kadang	1-2 kali/minggu
TS	Tidak Pernah	0 kali/minggu

Bila Saudara ingin mengganti jawaban dengan alternatif jawaban yang lain, maka berilah tanda sama dengan (=) pada jawaban yang sudah dicentang atau *checklist*, kemudian beri tanda centang pada alternatif jawaban yang saudara pilih seperti contoh di bawah ini:

Saudara memiliki jawaban Kurang Setuju (KS) dari pernyataan yang ada.

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
1	Saya selalu mempertimbangkan harga dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi.			✓	

Kemudian Saudara akan mengganti jawaban tersebut dengan jawaban Sangat Setuju (SS), maka perbaiki jawaban saudara dengan cara sebagai berikut:

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
1	Saya selalu mempertimbangkan harga dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi.	✓		✓	

PENGETAHUAN

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang paling tepat!

21. Apa yang dimaksud dengan makanan jajanan?
 - a. Makanan dan minuman yang dijual di kantin sekolah
 - b. Makanan dan minuman yang dijual di rumah makan
 - c. Makanan dan minuman yang dijual di restoran
 - d. Makanan dan minuman yang dijual di hotel
22. Manakah yang **bukan** termasuk jenis-jenis makanan jajanan?
 - a. Makanan berat
 - b. Snack
 - c. Minuman
 - d. Bekal dari rumah
23. Golongan minuman yang paling baik dikonsumsi bagi siswa adalah
 - c. Es bersoda
 - d. Air putih
 - c. Es campur
 - d. Es cendol
24. Bagaimana tanda-tanda makanan jajanan yang sehat?
 - a. Makanan jajanan manis yang meninggalkan rasa pahit
 - b. Makanan jajanan yang sudah berjamur
 - c. Makanan jajanan yang berwarna mencolok
 - d. Makanan jajanan yang tanpa pengawet buatan
25. Berikut ini **tidak** perlu diperhatikan ketika membeli makanan jajanan dalam kemasan adalah
 - a. Kemasannya utuh dan tidak rusak
 - b. Bahan baku kemasan
 - c. Design kemasan
 - d. Tanggal kadaluarsa

26. Apa bahaya akibat mengkonsumsi makanan jajanan yang berformalin?
- a. Obesitas
 - b. Memicu kanker
 - c. Mengurangi tingkat kecerdasan
 - d. Kenyang
27. Manakah jenis bahan tambahan pangan yang dilarang?
- a. Vetsin
 - b. Benzoat
 - c. Sakarin
 - d. Rhodamin B
28. Manakah jenis bahan tambahan pangan yang diperbolehkan penggunaannya pada makanan?
- a. Boraks
 - b. Methanil yellow
 - c. Sakarin
 - d. Rhodamin B
29. Manakah makanan jajanan yang berikut yang mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya?
- a. Mie basah yang tahan lebih dari sehari
 - b. Nagasari dengan rasa yang manis
 - c. Cantek manis dengan warna menarik
 - d. Otak-otak yang dapat bertahan sehari
30. Bagaimana cara memilih makanan jajanan yang baik?
- a. Memilih makanan jajanan yang mengandung pemanis buatan
 - b. Memilih makanan jajanan yang berwarna mencolok
 - c. Memilih makanan jajanan yang mengandung pengawet buatan
 - d. Memilih makanan jajanan yang tidak mengandung pengawet buatan
31. Berikut ini yang **bukan** penyebab maraknya kasus keracunan makanan jajanan pada siswa?
- a. Kurangnya pengetahuan siswa tentang kandungan gizi makanan jajanan
 - b. Kurangnya kesadaran siswa untuk mengkonsumsi makanan jajanan yang sehat
 - c. Kurangnya kesadaran penjual untuk menjual makanan jajanan yang sehat
 - d. Mahalnya harga makanan jajanan yang sehat
32. Apa ciri bakso yang mengandung boraks dan formalin?
- a. Tekstur lebih kenyal daripada bakso tanpa boraks dan formalin
 - b. Tekstur lebih lembek daripada bakso tanpa boraks dan formalin
 - c. Warna lebih kusam daripada bakso tanpa boraks dan formalin
 - d. Berbau lebih menyengat daripada bakso tanpa boraks dan formalin

33. Berikut ini merupakan dampak langsung dari mengkonsumsi makanan kadaluarsa, *kecuali*.....
- Muntah-muntah
 - Kanker
 - Sakit perut
 - Diare
34. Upaya yang dapat dilakukan sekolah untuk mengendalikan maraknya kasus keracunan makanan jajanan, *kecuali*
- Memberi penyuluhan pada siswa tentang makanan jajanan yang sehat
 - Diskusi dewan sekolah tentang makanan jajanan yang sehat
 - Mengawasi dengan ketat setiap penjual makanan jajanan yang ada di sekolahnya
 - Memasang poster di kelas tentang ciri-ciri makanan jajanan yang tidak sehat
35. Berikut ini kebiasaan anak sekolah yang baik adalah
- Membeli makanan jajanan yang tidak dikemas
 - Membeli makanan jajanan di pinggir jalan
 - Membeli makanan jajanan di kantin sekolah
 - Membeli makanan jajanan yang berwarna menarik

SIKAP

Bacalah dengan cermat dan teliti setiap pernyataan dari angket ini, saudara cukup memberikan tanda centang (✓) pada salah satu alternatif jawaban.

SS : Sangat Sesuai

KS : Kurang Sesuai

S : Sesuai

TS : Tidak Sesuai

No	PERNYATAAN	SS	S	KS	TS
16	Mengkonsumsi sarapan pagi tidak penting bagi saya.				
17	Informasi tentang bahan yang terkandung dalam makanan jajanan merupakan hal yang perlu diketahui sebelum membeli makanan tersebut.				
18	Sebelum membeli makanan jajanan, saya perlu mengetahui cara pembuatan makanan tersebut.				
19	Saya memilih makanan jajanan yang sedang populer di sekolah meskipun tidak aman untuk dikonsumsi.				
20	Mengetahui zat-zat yang terkandung di dalam makanan jajanan bukan sesuatu yang penting bagi saya.				
21	Penyuluhan tentang makanan jajanan yang sehat sangat berguna bagi saya.				

22	Saya akan mengajak teman saya untuk membeli makanan jajanan tanpa bahan pengawet.				
23	Saya mengetahui bahaya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung pengawet, namun saya tetap mengkonsumsinya.				
24	Saya mengkonsumsi makanan jajanan bukan karena lapar tetapi tertarik makanan yang dijajakan.				
25	Saya sering curiga dengan makanan jajanan baru yang dijual oleh pedagang makanan jajanan.				
26	Sebelum membeli makanan jajanan, saya mengecek tanggal kadaluarsa yang tertera dalam kemasan.				
27	Bahaya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung boraks bagi saya tidak penting untuk diketahui para siswa.				
28	Saya memilih membeli makanan jajanan yang dikemas.				
29	Menurut saya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung rhodamin B tidak menyebabkan penyakit apapun walau dikonsumsi setiap hari.				
30	Mengkonsumsi snack ringan seperti ciki lebih baik daripada pisang goreng.				

PRAKTIK/TINDAKAN

Bacalah dengan cermat dan teliti setiap pernyataan dari angket ini, saudara cukup memberikan tanda centang (✓) pada salah satu alternatif jawaban.

SS : Sangat Sering (5-6 kali/minggu)

KS: Kadang-kadang (1-2 kali/minggu)

S : Sering (3-4 kali/minggu)

TS: Tidak Pernah (0 kali/minggu)

No	PERNYATAAN	SS	S	KS	TS
31	Saya sarapan pagi sebelum berangkat sekolah.				
32	Saya membeli makanan jajanan yang dibungkus.				
33	Saya membeli minuman beraneka rasa (ale-ale, fanta, dll)				
34	Saya mengecek tanggal kadaluarsa yang tertera pada kemasan sebelum membeli makanan jajanan.				
35	Saya membeli mie ayam tanpa vetsin/MSG.				
36	Saya menanyakan ke penjual tentang bahan-bahan yang ada di dalam makanan jajanan yang dibeli.				
37	Saya mengkonsumsi <i>snack</i> ringan seperti ciki ketika jam istirahat.				
38	Saya tidak mengkonsumsi makanan jajanan berat seperti nasi dan mie.				

39	Saya membeli makanan jajanan yang dijajakan di kantin sekolah.				
40	Saya membeli makanan jajanan yang dijajakan di pinggir jalan.				
41	Saya mengecek kondisi fisik makanan jajanan yang akan dibeli.				
42	Saya membeli makanan jajanan agar diterima dalam pergaulan dengan teman sekolah, bukan karena lapar.				
43	Saya membeli makanan jajanan untuk mengisi asupan energi tubuh.				
44	Saya membeli makanan jajanan yang warnanya mencolok.				
45	Saya membeli makanan jajanan yang bersih, enak, dan bergizi.				

LAMPIRAN 3

(Data Uji Coba Instrumen)

LAMPIRAN 4

(Hasil Uji Coba Instrumen)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus Fakultas Teknik UNY
Karangmalang, Yogyakarta

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Bapak/Ibu Dr. Endang Mulyatiningsih
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),
dengan ini saya:

Nama : Nurohma Hestiani
NIM : 09511241004
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Hubungan Pengetahuan Gizi Terhadap Perilaku
Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Program Keahlian
Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap
instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan,
bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian
TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu
diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 17 Januari 2014

Pemohon,

Nurohma Hestiani
NIM 09511241004

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216 198803 2 001

Pembimbing TAS,

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TAS

Nama Mahasiswa : Nurohma Hestiani NIM : 09511241004

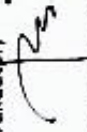
Judul TAS : Hubungan Pengetahuan Gizi Terhadap Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon

No	Variabel	Saran/Tanggapan
	Tingkah / perilaku	Tambahan recall pemilihan makanan jajanan
	Komentar Umum/ Lain-lain:	

Yogyakarta, 26 Maret 2014

Validator, .



Dr. Mudhara Nuoraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP : 19630111 198812 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Nurohma Hestiani
NIM : 09511241004
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Hubungan Pengetahuan Gizi Terhadap Perilaku Pemilihan
Makanan Jajanan Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK
Negeri 1 Sewon

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

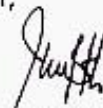
- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan dengan perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang berangkutan

dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 26 Maret 2014

Validator,



Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP. 19630111 198812 2 001

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TAS

Nama Mahasiswa : Nurohma Hestiani NIM : 09511241004

Judul TAS : Hubungan Pengetahuan Gizi Terhadap Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon

No	Variabel	Saran/Tanggapan
	Pengetahuan Gizi	Gunakan tes dg materi (kurang gizi umum).
	Perilaku	Pengetahuan → ungkap pengetahuan tentang mak. jajanan.
		sikap → dgn bermakna ganda.
		pendekatan
	Komentar Umum/ Lain-lain:	

Yogyakarta, 26 Maret 2014
Validator,


Dr. Eddand Mulyatiningsih
 NIP. 19630111 198812 2 001

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
1	0-1	0.700	0.890	0.675	A	0.700	0.890	0.675	*
					B	0.033	-0.714	-0.295	
					C	0.167	-0.648	-0.434	
					D	0.100	-0.539	-0.315	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
2	0-2	0.733	0.859	0.638	A	0.100	-0.649	-0.380	*
					B	0.100	-0.392	-0.229	
					C	0.067	-0.770	-0.399	
					D	0.733	0.859	0.638	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
3	0-3	0.800	0.791	0.553	A	0.100	-0.502	-0.294	*
					B	0.033	-0.540	-0.223	
					C	0.800	0.791	0.553	
					D	0.067	-0.720	-0.373	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
4	0-4	0.800	0.791	0.553	A	0.100	-0.576	-0.337	*
					B	0.800	0.791	0.553	
					C	0.067	-0.620	-0.322	
					D	0.033	-0.540	-0.223	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
5	0-5	0.700	0.668	0.507	A	0.167	-0.674	-0.452	*
					B	0.067	0.076	0.040	
					C	0.700	0.668	0.507	
					D	0.067	-0.571	-0.296	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
6	0-6	0.533	0.700	0.558	A	0.133	-0.476	-0.302	*
					B	0.533	0.700	0.558	
					C	0.233	-0.287	-0.207	
					D	0.100	-0.502	-0.294	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
7	0-7	0.667	0.944	0.728	A	0.133	-0.506	-0.320	*
					B	0.133	-0.655	-0.415	
					C	0.067	-0.720	-0.373	
					D	0.667	0.944	0.728	
					other	0.000	-9.000	-9.000	

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
8	0-8	0.700	0.927	0.703	A	0.033	-0.714	-0.295	
					B	0.100	-0.722	-0.422	
					C	0.700	0.927	0.703	*
					D	0.167	-0.571	-0.383	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
9	0-9	0.667	0.838	0.646	A	0.133	-0.267	-0.169	
					B	0.667	0.838	0.646	*
					C	0.133	-0.745	-0.472	
					D	0.067	-0.670	-0.347	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
10	0-10	0.633	0.710	0.555	A	0.100	-0.649	-0.380	
					B	0.167	-0.107	-0.072	
					C	0.100	-0.722	-0.422	
					D	0.633	0.710	0.555	*
					other	0.000	-9.000	-9.000	
11	0-11	0.733	0.839	0.624	A	0.133	-0.745	-0.472	
					B	0.067	-0.670	-0.347	
					C	0.733	0.839	0.624	*
					D	0.067	-0.222	-0.115	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
12	0-12	0.200	0.818	0.573	A	0.200	0.818	0.573	*
					B	0.233	-0.266	-0.192	
					C	0.333	0.083	0.064	
					D	0.233	-0.581	-0.420	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
13	0-13	0.200	0.910	0.637	A	0.267	-0.565	-0.420	
					B	0.233	0.113	0.082	
					C	0.300	-0.298	-0.226	
					D	0.200	0.910	0.637	*
					other	0.000	-9.000	-9.000	
14	0-14	0.267	0.747	0.555	A	0.233	-0.581	-0.420	
					B	0.233	-0.139	-0.101	
					C	0.267	-0.076	-0.056	
					D	0.267	0.747	0.555	*
					other	0.000	-9.000	-9.000	

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
15	0-15	0.200	0.818	0.573	A	0.200	0.818	0.573	*
					B	0.267	-0.467	-0.347	
					C	0.267	-0.154	-0.114	
					D	0.267	-0.076	-0.056	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
16	0-16	0.233	0.617	0.447	A	0.233	-0.287	-0.207	*
					B	0.233	0.617	0.447	
					C	0.267	0.120	0.089	
					D	0.267	-0.428	-0.318	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
17	0-17	0.700	0.816	0.619	A	0.067	-0.471	-0.244	*
					B	0.700	0.816	0.619	
					C	0.067	-0.571	-0.296	
					D	0.167	-0.597	-0.400	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
18	0-18	0.767	0.812	0.588	A	0.067	-0.322	-0.167	*
					B	0.767	0.812	0.588	
					C	0.133	-0.775	-0.491	
					D	0.033	-0.540	-0.223	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
19	0-19	0.800	0.745	0.521	A	0.800	0.745	0.521	*
					B	0.067	-0.272	-0.141	
					C	0.067	-0.571	-0.296	
					D	0.067	-0.770	-0.399	
					other	0.000	-9.000	-9.000	
20	0-20	0.200	0.841	0.589	A	0.333	-0.466	-0.359	*
					B	0.267	0.179	0.133	
					C	0.200	0.841	0.589	
					D	0.200	-0.446	-0.312	
					other	0.000	-9.000	-9.000	

There were 30 examinees in the data file.

Scale Statistics

Scale:	0

N of Items	20
N of Examinees	30
Mean	11.233
Variance	26.846
Std. Dev.	5.181
Skew	-0.003
Kurtosis	-1.350
Minimum	3.000
Maximum	20.000
Median	11.000
Alpha	0.902
SEM	1.618
Mean P	0.562
Mean Item-Tot.	0.592
Mean Biserial	0.804

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS (Pengetahuan Pemilihan Makanan Jajanan)

Reliability (Cronbach Alpha)

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.843	15

Validity (Correlation Product Moment)

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Pengetahuan_Makanan1	11.6667	7.816	.597	.825
Pengetahuan_Makanan2	11.7333	7.720	.552	.828
Pengetahuan_Makanan3	11.6333	8.033	.547	.829
Pengetahuan_Makanan4	11.6333	8.171	.472	.833
Pengetahuan_Makanan5	11.6333	7.895	.622	.825
Pengetahuan_Makanan6	11.6333	9.068	.018	.857
Pengetahuan_Makanan7	11.8667	7.568	.525	.831
Pengetahuan_Makanan8	11.6000	8.248	.504	.832
Pengetahuan_Makanan9	11.6000	8.110	.587	.828
Pengetahuan_Makanan10	11.6667	8.092	.458	.834
Pengetahuan_Makanan11	11.6000	8.386	.421	.836
Pengetahuan_Makanan12	11.6667	8.092	.458	.834
Pengetahuan_Makanan13	11.9667	7.551	.508	.833
Pengetahuan_Makanan14	11.5333	8.671	.483	.837
Pengetahuan_Makanan15	11.5667	8.461	.473	.835

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS (Sikap Pemilihan Makanan Jajanan)

Reliability (Cronbach Alpha)

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.846	15

Validity (Correlation Product Moment)

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Sikap_Pemilihan_Makanan1	41.7333	74.754	.531	.834
Sikap_Pemilihan_Makanan2	41.3000	73.872	.618	.830
Sikap_Pemilihan_Makanan3	42.5000	82.948	.007	.866
Sikap_Pemilihan_Makanan4	41.8333	75.799	.587	.833
Sikap_Pemilihan_Makanan5	41.8333	73.730	.429	.840
Sikap_Pemilihan_Makanan6	41.4667	73.085	.601	.830
Sikap_Pemilihan_Makanan7	41.8667	70.947	.546	.833
Sikap_Pemilihan_Makanan8	41.8333	75.454	.439	.839
Sikap_Pemilihan_Makanan9	41.9667	74.585	.496	.836
Sikap_Pemilihan_Makanan10	41.7333	75.444	.511	.835
Sikap_Pemilihan_Makanan11	41.8667	75.568	.425	.840
Sikap_Pemilihan_Makanan12	41.8667	70.326	.607	.828
Sikap_Pemilihan_Makanan13	42.1333	73.085	.539	.833
Sikap_Pemilihan_Makanan14	41.9333	75.651	.393	.842
Sikap_Pemilihan_Makanan15	41.3333	73.885	.618	.830

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS (Praktik/tindakan Pemilihan Makanan Jajanan)

Reliability (Cronbach Alpha)

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.878	15

Validity (Correlation Product Moment)

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Tindakan_Pemilihan_Makanan1	34.7000	69.597	.544	.870
Tindakan_Pemilihan_Makanan2	34.7000	73.045	.484	.873
Tindakan_Pemilihan_Makanan3	34.4667	68.602	.625	.866
Tindakan_Pemilihan_Makanan4	34.1667	71.385	.650	.867
Tindakan_Pemilihan_Makanan5	34.3333	70.989	.549	.870
Tindakan_Pemilihan_Makanan6	34.4667	69.361	.502	.873
Tindakan_Pemilihan_Makanan7	34.7000	71.941	.483	.873
Tindakan_Pemilihan_Makanan8	34.5667	71.013	.550	.870
Tindakan_Pemilihan_Makanan9	34.5667	69.978	.525	.871
Tindakan_Pemilihan_Makanan10	34.5333	69.499	.596	.867
Tindakan_Pemilihan_Makanan11	34.3667	69.206	.589	.868
Tindakan_Pemilihan_Makanan12	34.4000	71.559	.533	.871
Tindakan_Pemilihan_Makanan13	34.4667	71.913	.423	.876
Tindakan_Pemilihan_Makanan14	34.3000	70.838	.591	.868
Tindakan_Pemilihan_Makanan15	34.3333	71.816	.415	.876

HASIL UJI RELIABILITAS (Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan)

Reliability (Cronbach Alpha)

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.856	45

LAMPIRAN 5

(Instrumen Penelitian)

Nama :
No. absen :
Kelas :

SOAL

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberikan tanda silang (×) pada jawaban yang tepat!

1. Apa saja yang merupakan sumber utama energi/tenaga?
 - a. Karbohidrat & lemak
 - b. Lemak & protein
 - c. Protein & vitamin
 - d. Vitamin & mineral
2. Berikut ini bahan makanan yang *bukan* merupakan sumber karbohidrat yaitu
 - a. Sereal
 - b. Kacang-kacangan
 - c. Umbi-umbian
 - d. Buah-buahan
3. Apa fungsi lemak bagi tubuh?
 - a. Pemberi rasa manis pada makanan
 - b. Pengatur metabolisme lemak feses
 - c. Memelihara suhu tubuh
 - d. Membantu mengeluarkan
4. Berikut ini yang termasuk sumber lemak nabati adalah
 - a. Minyak ikan
 - b. Minyak wijen
 - c. Minyak kambing
 - d. Lemak sapi
5. Protein berfungsi sebagai sumber
 - a. Pemberi rasa manis pada makanan
 - b. Pembangun dan pemelihara
 - c. Sumber energi
 - d. Pengatur metabolisme lemak
6. Bahan makan hewani yang merupakan sumber protein adalah
 - a. Tempe
 - b. Telur
 - c. Tahu
 - d. Tomat
7. Mineral yang berfungsi untuk menjaga keseimbangan asam basa di dalam tubuh adalah
 - a. Natrium
 - b. Kalium
 - c. Kalsium
 - d. Fosfor

8. Fungsi kalsium dalam tubuh adalah
 - a. Memelihara kesehatan mata
 - b. Mencegah sariawan
 - c. Pembentukan tulang dan gizi
 - d. Mencegah penyakit beri-beri

9. Vitamin yang larut dalam air adalah
 - a. Vitamin A
 - b. Vitamin C
 - c. Vitamin D
 - d. Vitamin E

10. Kecambah merupakan sumber.....
 - a. Vitamin A
 - b. Vitamin B
 - c. Vitamin D
 - d. Vitamin E

11. Berikut ini manakah makanan yang baik untuk dikonsumsi?
 - a. Makanan yang mengandung pemanis buatan
 - b. Makanan yang mengandung pengawet buatan
 - c. Makanan yang tidak mengandung pengawet buatan
 - d. Makanan yang berwarna mencolok

12. Berikut ini yang perlu diperhatikan ketika membeli makanan jajanan adalah
 - a. Membeli makanan jajanan yang ada tanggal kadaluarsanya
 - b. Membeli makanan jajanan yang tidak dikemas
 - c. Membeli makanan jajanan di pinggir jalan
 - d. Membeli makanan jajanan yang berwarna mencolok

13. Berikut ini yang merupakan kontaminan biologis pada makanan adalah
 - a. Boraks
 - b. Formalin
 - c. Bakteri
 - d. Debu

14. Berikut ini yang *bukan* merupakan cara memilih makanan jajanan yang sehat adalah
 - a. Amati warnanya
 - b. Cium aromanya
 - c. Cicipi rasanya
 - d. Perhatikan harganya

15. Manakah bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan penggunaannya dalam makanan?
 - a. Boraks
 - b. Benzoat
 - c. Siklamat
 - d. Sakarin

16. Bahaya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung bahan tambahan berbahaya, *kecuali*
- a. Muntah
 - b. Obesitas
 - c. Memicu kanker
 - d. Diare
17. Berikut ini teknik mengolah ikan yang paling baik adalah
- a. Digoreng
 - b. Direbus
 - c. Dibakar
 - d. Diasap
18. Berikut ini yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan agar kandungan gizinya tetap terjaga, *kecuali*
- a. Waktu
 - b. Harga bahan
 - c. Suhu
 - d. Jenis bahan
19. Bagaimana cara mengolah sayuran agar kandungan gizinya tidak hilang?
- a. Ditumis dalam waktu sebentar
 - b. Direbus hingga airnya berubah warna
 - c. Dimasak dengan teknik goreng
 - d. Dipresto agar cepat matang
20. Kemasan yang paling baik untuk makanan jajanan berupa gorengan adalah
- a. Plastik kresek
 - b. Daun pisang
 - c. Kertas pembungkus makanan
 - d. Kertas koran

KUESIONER PENELITIAN

Hal : Pengisian Kuesioner Uji Coba Instrumen
Kepada : Peserta didik kelas XI Kompetensi Keahlian Jasa Boga dan Patiseri
SMK Negeri 1 Sewon

Dengan hormat,

Dengan ini saya mohon kesediaan dan bantuan saudara untuk meluangkan waktu menjawab pertanyaan yang ada dalam kuesioner ini. Kuesioner ini dimaksudkan untuk mengumpulkan data penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan data tentang hubungan antara pengetahuan gizi terhadap pemilihan makanan jajanan siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 1 Sewon.

Kuesioner ini bukanlah suatu tes, sehingga jawaban dari saudara tidak mempengaruhi nilai pelajaran apapun. Jawaban yang baik adalah jawaban yang sesuai dengan kenyataan dan diisi berdasarkan hati nurani saudara. Jawaban yang saudara berikan akan dijamin kerahasiaannya. Kejujuran saudara dalam menjawab kuesioner ini sangat diharapkan demi kelancaran penelitian.

Atas bantuan dan kerjasama saudara, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Mei 2014

Hormat Saya,

Peneliti

IDENTITAS RESPONDEN

- Nama : _____
- Kelas : _____
- No. Absen : _____
- Jenis kelamin : _____
- Alamat : _____

- Berat badan/tinggi badan :kg/cm
- Perkiraan jarak rumah ke sekolah : km
- Perkiraan uang saku per hari : Rp/hari
- Apakah Anda selalu jajan makanan jajanan di sekolah?
☐ Ya ☐ Kadang-kadang
☐ Tidak
- Di mana Anda biasa jajan makanan jajanan? (boleh memilih lebih dari satu)
☐ Kantin sekolah ☐ Lainnya
☐ Pedagang keliling
- Berapa kali Anda jajan per hari?
☐ 1 x sehari ☐ Lainnya
☐ 2 x sehari
- Jenis makanan jajanan apa yang Anda pilih? (boleh memilih lebih dari satu)
☐ Makanan berat ☐ Minuman
☐ Makanan ringan (*snack*) ☐ Buah-buahan

- Harapan Anda kantin menjual makanan seperti apa?

.....

.....

- Bagi Anda, apa saja fungsi lain dari kantin (selain menjajakan makanan)?

.....

.....

- Tuliskan kembali makanan jajanan yang kalian beli dalam satu minggu terakhir!

Senin :

.....

.....

Selasa :

.....

.....

Rabu :

.....

.....

Kamis :

.....

.....

Jumat :

.....

.....

Sabtu :

.....

.....

PETUNJUK PENGISIAN

1. Tulislah identitas saudara pada kolom yang tersedia.
2. Nyatakan pendapat anda dengan membubuhkan tanda centang atau *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia.
3. Pilihlah salah satu alternatif jawaban sebagai berikut:

a. Pengetahuan

Berikan tanda silang (x) pada salah satu jawaban yang paling tepat.

b. Sikap

Alternatif Jawaban	Keterangan Alternatif Jawaban untuk Sikap Pemilihan Makanan Jajanan
SS	Sangat Sesuai
S	Sesuai
KS	Kurang Sesuai
TS	Tidak Sesuai

c. Praktik/Tindakan

Alternatif Jawaban	Keterangan Alternatif Jawaban untuk Praktik/Tindakan Pemilihan Makanan Jajanan	Frekuensi
SS	Sangat Sering	5-6 kali/minggu
S	Sering	3-4 kali/minggu
KS	Kadang-kadang	1-2 kali/minggu
TS	Tidak Pernah	0 kali/minggu

Bila Saudara ingin mengganti jawaban dengan alternatif jawaban yang lain, maka berilah tanda sama dengan (=) pada jawaban yang sudah dicentang atau *checklist*, kemudian beri tanda centang pada alternatif jawaban yang saudara pilih seperti contoh di bawah ini:

Saudara memiliki jawaban Kurang Setuju (KS) dari pernyataan yang ada.

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
1	Saya selalu mempertimbangkan harga dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi.			✓	

Kemudian Saudara akan mengganti jawaban tersebut dengan jawaban Sangat Setuju (SS), maka perbaiki jawaban saudara dengan cara sebagai berikut:

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
1	Saya selalu mempertimbangkan harga dalam memilih makanan jajanan yang akan dikonsumsi.	√		√	

PENGETAHUAN

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang paling tepat!

- Apa yang dimaksud dengan makanan jajanan?
 - Makanan dan minuman yang dijual di kantin sekolah
 - Makanan dan minuman yang dijual di rumah makan
 - Makanan dan minuman yang dijual di restoran
 - Makanan dan minuman yang dijual di hotel
- Manakah yang **bukan** termasuk jenis-jenis makanan jajanan?
 - Makanan berat
 - Snack
 - Minuman
 - Bekal dari rumah
- Golongan minuman yang paling baik dikonsumsi bagi siswa adalah
 - Es bersoda
 - Air putih
 - Es campur
 - Es cendol
- Bagaimana tanda-tanda makanan jajanan yang sehat?
 - Makanan jajanan manis yang meninggalkan rasa pahit
 - Makanan jajanan yang sudah berjamur
 - Makanan jajanan yang berwarna mencolok
 - Makanan jajanan yang tanpa pengawet buatan
- Berikut ini **tidak** perlu diperhatikan ketika membeli makanan jajanan dalam kemasan adalah
 - Kemasannya utuh dan tidak rusak
 - Bahan baku kemasan
 - Design kemasan
 - Tanggal kadaluarsa
- Manakah jenis bahan tambahan pangan yang dilarang?
 - Vetsin
 - Benzoat
 - Sakarin
 - Rhodamin B

7. Manakah jenis bahan tambahan pangan yang diperbolehkan penggunaannya pada makanan?
- a. Boraks
 - b. Methanil yellow
 - c. Sakarin
 - d. Rhodamin B
8. Manakah makanan jajanan yang berikut yang mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya?
- a. Mie basah yang tahan lebih dari sehari
 - b. Nagasari dengan rasa yang manis
 - c. Cantek manis dengan warna menarik
 - d. Otak-otak yang dapat bertahan sehari
9. Bagaimana cara memilih makanan jajanan yang baik?
- a. Memilih makanan jajanan yang mengandung pemanis buatan
 - b. Memilih makanan jajanan yang berwarna mencolok
 - c. Memilih makanan jajanan yang mengandung pengawet buatan
 - d. Memilih makanan jajanan yang tidak mengandung pengawet buatan
10. Berikut ini yang **bukan** penyebab maraknya kasus keracunan makanan jajanan pada siswa?
- a. Kurangnya pengetahuan siswa tentang kandungan gizi makanan jajanan
 - b. Kurangnya kesadaran siswa untuk mengkonsumsi makanan jajanan yang sehat
 - c. Kurangnya kesadaran penjual untuk menjual makanan jajanan yang sehat
 - d. Mahalnya harga makanan jajanan yang sehat
11. Apa ciri bakso yang mengandung boraks dan formalin?
- a. Tekstur lebih kenyal daripada bakso tanpa boraks dan formalin
 - b. Tekstur lebih lembek daripada bakso tanpa boraks dan formalin
 - c. Warna lebih kusam daripada bakso tanpa boraks dan formalin
 - d. Berbau lebih menyengat daripada bakso tanpa boraks dan formalin
12. Berikut ini merupakan dampak langsung dari mengkonsumsi makanan kadaluarsa, **kecuali**.....
- a. Muntah-muntah
 - b. Kanker
 - c. Sakit perut
 - d. Diare
13. Upaya yang dapat dilakukan sekolah untuk mengendalikan maraknya kasus keracunan makanan jajanan, **kecuali**
- a. Memberi penyuluhan pada siswa tentang makanan jajanan yang sehat
 - b. Diskusi dewan sekolah tentang makanan jajanan yang sehat

- c. Mengawasi dengan ketat setiap penjual makanan jajanan yang ada di sekolahnya
- d. Memasang poster di kelas tentang ciri-ciri makanan jajanan yang tidak sehat

14. Berikut ini kebiasaan anak sekolah yang baik adalah

- a. Membeli makanan jajanan yang tidak dikemas
- b. Membeli makanan jajanan di pinggir jalan
- c. Membeli makanan jajanan di kantin sekolah
- d. Membeli makanan jajanan yang berwarna menarik

SIKAP

Bacalah dengan cermat dan teliti setiap pernyataan dari angket ini, saudara cukup memberikan tanda centang (✓) pada salah satu alternatif jawaban.

SS : Sangat Sesuai

KS : Kurang Sesuai

S : Sesuai

TS : Tidak Sesuai

No	PERNYATAAN	SS	S	KS	TS
15	Mengkonsumsi sarapan pagi tidak penting bagi saya.				
16	Informasi tentang bahan yang terkandung dalam makanan jajanan merupakan hal yang perlu diketahui sebelum membeli makanan tersebut.				
17	Saya memilih makanan jajanan yang sedang populer di sekolah meskipun tidak aman untuk dikonsumsi.				
18	Mengetahui zat-zat yang terkandung di dalam makanan jajanan bukan sesuatu yang penting bagi saya.				
19	Penyuluhan tentang makanan jajanan yang sehat sangat berguna bagi saya.				
20	Saya akan mengajak teman saya untuk membeli makanan jajanan tanpa bahan pengawet.				
21	Saya mengetahui bahaya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung pengawet, namun saya tetap mengkonsumsinya.				
22	Saya mengkonsumsi makanan jajanan bukan karena lapar tetapi tertarik makanan yang dijajakan.				
23	Saya sering curiga dengan makanan jajanan baru yang dijual oleh pedagang makanan jajanan.				
24	Sebelum membeli makanan jajanan, saya mengecek tanggal kadaluarsa yang tertera dalam kemasan.				

25	Bahaya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung boraks bagi saya tidak penting untuk diketahui para siswa.				
26	Saya memilih membeli makanan jajanan yang dikemas.				
27	Menurut saya mengkonsumsi makanan jajanan yang mengandung rhodamin B tidak menyebabkan penyakit apapun walau dikonsumsi setiap hari.				
28	Mengkonsumsi snack ringan seperti ciki lebih baik daripada pisang goreng.				

PRAKTIK/TINDAKAN

Bacalah dengan cermat dan teliti setiap pernyataan dari angket ini, saudara cukup memberikan tanda centang (✓) pada salah satu alternatif jawaban.

SS : Sangat Sering (5-6 kali/minggu)

KS: Kadang-kadang (1-2 kali/minggu)

S : Sering (3-4 kali/minggu)

TS: Tidak Pernah (0 kali/minggu)

No	PERNYATAAN	SS	S	KS	TS
29	Saya sarapan pagi sebelum berangkat sekolah.				
30	Saya membeli makanan jajanan yang dibungkus.				
31	Saya membeli minuman beraneka rasa (ale-ale, fanta, dll)				
32	Saya mengecek tanggal kadaluarsa yang tertera pada kemasan sebelum membeli makanan jajanan.				
33	Saya membeli mie ayam tanpa vetsin/MSG.				
34	Saya menanyakan ke penjual tentang bahan-bahan yang ada di dalam makanan jajanan yang dibeli.				
35	Saya mengkonsumsi <i>snack</i> ringan seperti ciki ketika jam istirahat.				
36	Saya tidak mengkonsumsi makanan jajanan berat seperti nasi dan mie.				
37	Saya membeli makanan jajanan yang dijajakan di kantin sekolah.				
38	Saya membeli makanan jajanan yang dijajakan di pinggir jalan.				
39	Saya mengecek kondisi fisik makanan jajanan yang akan dibeli.				
40	Saya membeli makanan jajanan agar diterima dalam pergaulan dengan teman sekolah, bukan karena lapar.				
41	Saya membeli makanan jajanan untuk mengisi asupan energi tubuh.				

42	Saya membeli makanan jajanan yang warnanya mencolok.				
43	Saya membeli makanan jajanan yang bersih, enak, dan bergizi.				

LAMPIRAN 6

(Data Penelitian)

DATA PENELITIAN (PENGETAHUAN GIZI)

NO	PENGETAHUAN GIZI																Pengetahuan Gizi Secara Keseluruhan			
	Sumber-sumber Zat Gizi																Cara Mengambil Makanan Yang Baik			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Makanan Yang Anus				Jml	Jml				Jml
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	0	0	1	1	1	0	1	1	1
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0	1	1	0	1	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0	0	1	1	1	1	1	1	1
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	1	0	1	1	1	1	1	1	1
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	1
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1
22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	1
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	1
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	0	1	1	1	1	1	1	1	1
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	1	0	1	1	1	1	1	1	1
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1
35	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1
36	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1
37	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
39	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1
40	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	0	1	1	1	1	1	1	1	1
41	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
42	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	0	1	1	1	1	1	1	1	1
43	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1
45	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	1
46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	1	0	1	1	1	1	1	1	1
47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	0	1	1	1	1	1	1	1
48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0	1	1	1	1	1	1	1	1
49	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	0	1	1	1	1	1	1	1	1
50	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1
51	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	1

No	PENGITIHATAN Gaji																				Penghitungan Gaji Setara			
	Sumber-sumber Zat Gaji										Makanan Yang Aman										Cara Mengolah Makanan Yang Baik			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Jml	11	12	13	14	15	16	Jml	17	18	19	20	Jml	
52	1	0	0	0	1	2	1	1	1	0	6	0	0	1	1	1	1	1	4	1	0	1	1	3
53	1	1	0	2	3	0	0	1	1	0	6	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
54	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	7	0	0	0	1	1	1	1	4	1	0	1	0	2
55	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	8	0	0	1	1	1	1	1	5	1	0	1	1	3
56	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	1	0	1	1	1	1	1	5	1	0	1	1	3
57	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	6	1	1	1	1	0	0	1	4	1	1	0	1	3
58	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	0	0	1	1	1	1	1	4	1	0	1	1	3
59	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
60	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	1	0	1	1	1	1	1	5	0	0	1	0	1
61	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	1	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	3
62	1	1	0	0	1	1	1	1	0	7	1	0	1	1	1	1	1	1	5	1	0	1	1	3
63	1	1	0	0	1	1	1	1	0	7	0	0	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	3
64	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	4
65	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	6	1	0	0	1	2
66	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
67	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	5	1	0	1	1	3
68	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	0	1	3
69	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	0	1	1	1	1	1	1	1	5	0	0	1	1	3
70	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	3
71	1	1	0	0	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	0	1	1	1	5	1	0	1	1	3
72	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	1	0	1	1	0	0	0	2	4	1	1	1	1	3
73	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	0	0	1	1	0	0	1	1	4	1	1	1	1	4
74	1	1	0	0	0	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	0	1	1	3
75	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	0	0	1	1	1	1	0	1	5	1	1	1	1	3
76	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	0	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	0	1	3
77	0	1	1	0	1	1	1	1	0	7	1	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	3
78	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8	0	1	1	1	1	0	1	1	4	1	0	1	1	3
79	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	1	0	1	1	1	1	1	1	5	0	0	0	1	3
80	0	1	1	1	0	1	1	0	1	6	1	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
81	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	3
82	1	1	0	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	0	1	5	1	0	1	1	3
83	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	4
84	1	1	0	0	1	1	1	1	0	6	1	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	3
85	0	1	1	1	0	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	4
86	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	4	0	0	1	1	3
87	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
88	0	1	1	1	1	1	1	1	0	8	0	1	1	1	1	1	1	1	5	1	0	1	1	3
89	1	1	0	1	1	1	1	1	1	7	0	0	1	1	1	1	1	1	4	1	0	1	1	3
90	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	0	0	1	1	1	0	1	1	4	1	1	1	1	4
91	1	1	1	1	1	0	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	0	1	4	1	1	1	1	3
92	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	1	0	0	1	1	4	1	1	1	1	4
93	0	1	1	0	0	0	0	1	1	5	0	0	1	1	1	1	1	1	4	0	0	0	1	3
94	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	4
95	1	1	1	0	1	1	1	1	1	8	0	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
Jml	82.00	76.00	60.00	61.00	77.00	81.00	94.00	90.00	90.00	94.00	744.00	12.00	47.00	94.00	84.00	84.00	72.00	433.00	83.00	50.00	34.00	90.00	296.00	1487.00
Nilai	96.84	71.68	63.16	64.21	81.05	95.79	96.95	87.37	87.37	96.95	80.84	54.74	49.47	98.96	86.12	96.53	76.79	75.96	84.32	52.83	77.89	94.74	77.89	78.23
Angka	96.84%	71.68%	63.16%	64.21%	81.05%	95.79%	96.95%	87.37%	87.37%	96.95%	80.84%	54.74%	49.47%	98.95%	86.12%	96.53%	76.79%	75.96%	84.32%	52.83%	77.89%	94.74%	77.89%	78.23%

DATA PENELITIAN (PERILAKU PEMERILAH MAKANAN JAJAN)

No	PERILAKU PEMERILAH MAKANAN JAJAN														PERILAKU PEMERILAH MAKANAN JAJAN														Jml		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		29	30
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

DATA PENELITIAN (PERILAKU PEMILITIHAN MAKANAN JAJARAN)

No	PERILAKU PEMILITIHAN MAKANAN JAJARAN															Jumlah	Persentase Pemiliteran Makanan Jajanan
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
35	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
36	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
37	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
39	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
40	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
41	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
42	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
43	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
45	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
49	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
50	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100

PERJALAN PERUMPAH MANGROVE ALAMAH																											Persepsi Pengetahuan																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
TUMBUHAN PERUMPAH MANGROVE ALAMAH																											Indikator																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
No	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377	1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386	1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395	1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	1408	1409	1410	1411	1412	1413	1414	1415	1416	1417	1418	1419	1420	1421	1422	1423	1424	1425	1426	1427	1428	1429	1430	1431	1432	1433	1434	1435	1436	1437	1438	1439	1440	1441	1442	1443	1444	1445	1446	1447	1448	1449	1450	1451	1452	1453	1454	1455	1456	1457	1458	1459	1460	1461	1462	1463	1464	1465	1466	1467	1468	1469	1470	1471	1472	1473	1474	1475	1476	1477	1478	1479	1480	1481	1482	1483	1484	1485	1486	1487	1488	1489

LAMPIRAN 7

(Hasil Penelitian)

HASIL UJI DESKRIPTIF

Frequencies

Statistics

		Pengetahuan_Gizi_Secara_Keseluruhan	Sumber_Zat_Gizi	Makanan_Yang_Aman	Cara_Mengolah_Makanan
N	Valid	95	95	95	95
	Missing	0	0	0	0
Mean		15,7579	7,1158	4,5579	3,1158
Median		16,0000	7,0000	5,0000	3,0000
Mode		17,00	8,00	5,00	4,00
Std. Deviation		2,25368	1,28711	,89580	,94377
Minimum		9,00	4,00	2,00	1,00
Maximum		20,00	9,00	6,00	4,00

Statistics

		Pengetahuan_Pemilihan_Makanan	Sikap_Pemilihan_Makanan	Tindakan_Pemilihan_Makanan	Perilaku_Pemilihan_Makanan_Secara_Keseluruhan
N	Valid	95	95	95	95
	Missing	0	0	0	0
Mean		10,4947	43,0211	42,6105	96,1263
Median		10,0000	43,0000	44,0000	97,0000
Mode		10,00	42,00 ^a	44,00	97,00 ^a
Std. Deviation		1,73127	4,15646	4,63634	8,53932
Minimum		6,00	33,00	33,00	75,00
Maximum		14,00	50,00	52,00	116,00

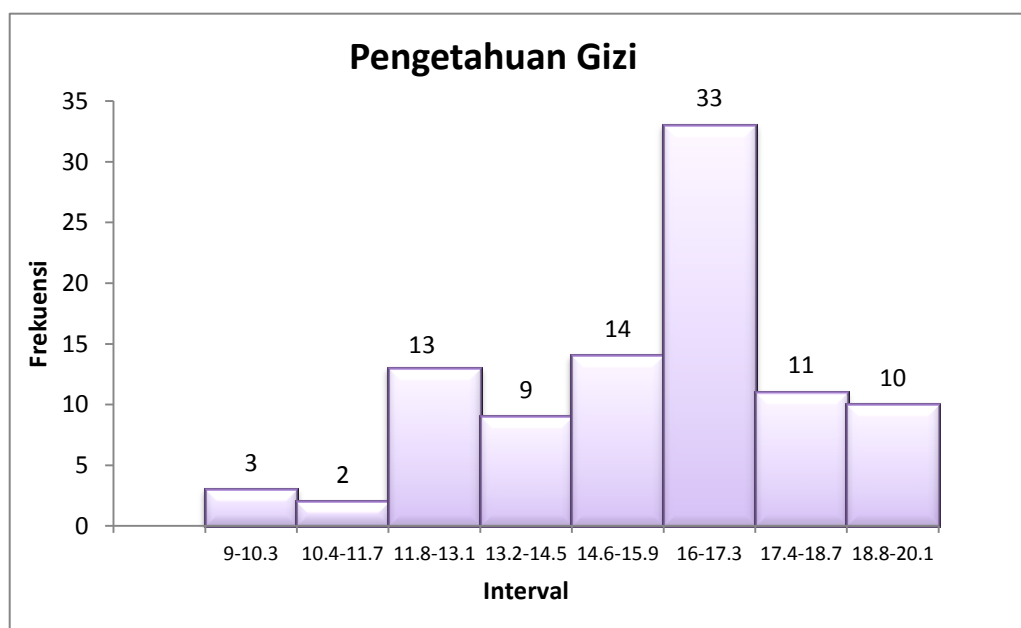
a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

PERHITUNGAN KELAS INTERVAL

1. Pengetahuan Gizi

Min	9
Max	20
R	11
N	95
K	$1 + 3.3 \log n$
	7.5264879
\approx	8
P	1.38
\approx	1.3

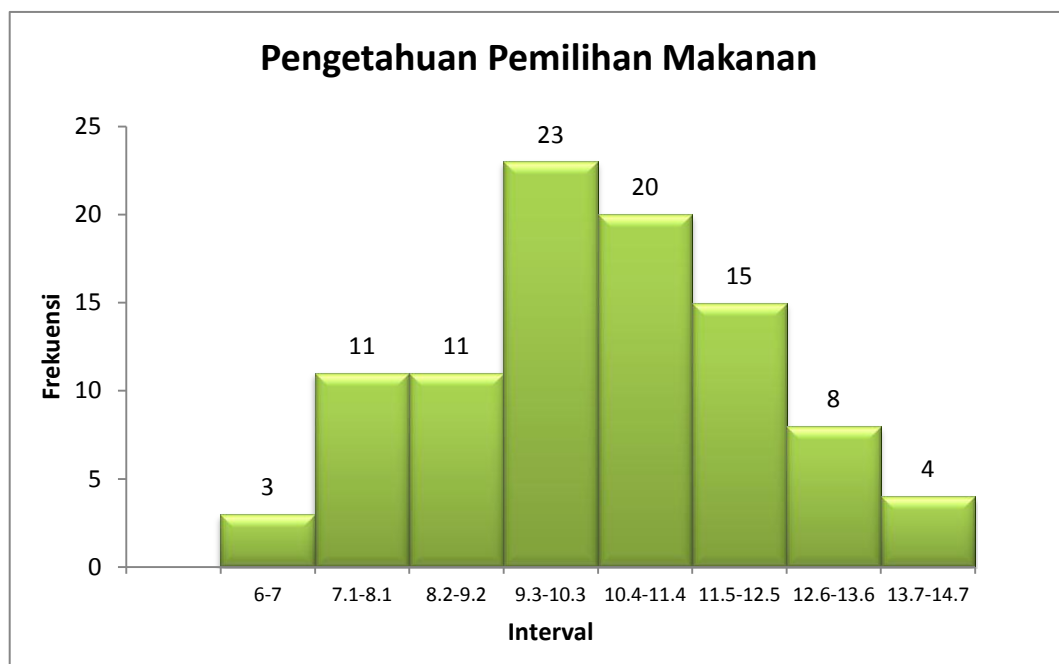
No.	Interval			F	%
1	18.8	-	20.1	10	11%
2	17.4	-	18.7	11	12%
3	16	-	17.3	33	35%
4	14.6	-	15.9	14	15%
5	13.2	-	14.5	9	9%
6	11.8	-	13.1	13	14%
7	10.4	-	11.7	2	2%
8	9	-	10.3	3	3%
Jumlah				95	100%



2. Pengetahuan Pemilihan Makanan

Min	6
Max	14
R	8
N	95
K	$1 + 3.3 \log n$
	7.5264879
\approx	8
P	1.00
\approx	1

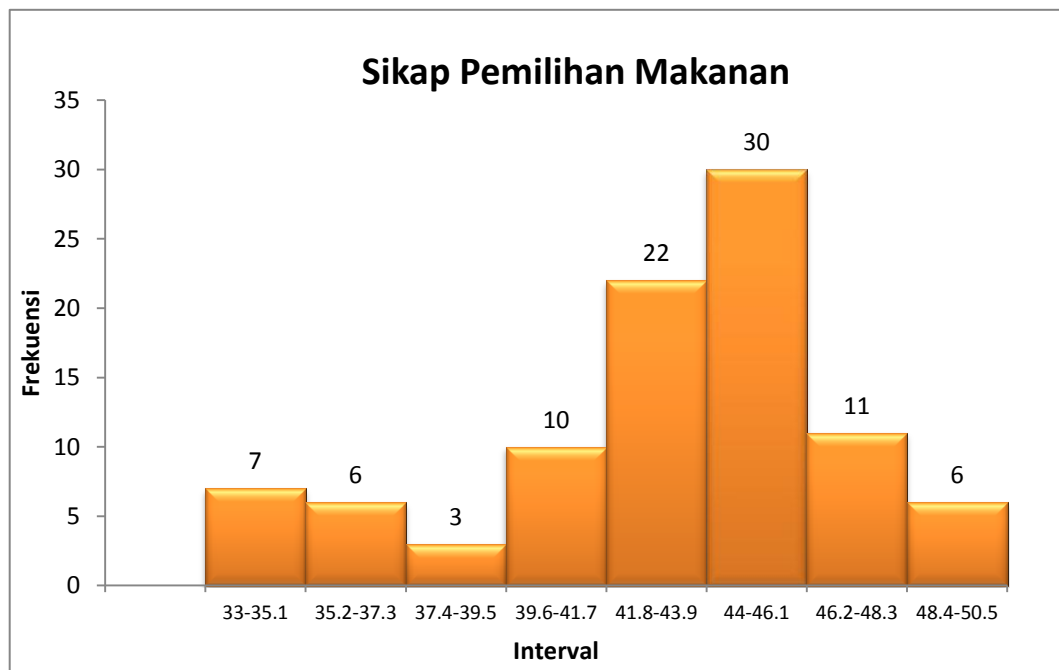
No.	Interval			F	%
1	13.7	-	14.7	4	4%
2	12.6	-	13.6	8	8%
3	11.5	-	12.5	15	16%
4	10.4	-	11.4	20	21%
5	9.3	-	10.3	23	24%
6	8.2	-	9.2	11	12%
7	7.1	-	8.1	11	12%
8	6	-	7	3	3%
Jumlah				95	100%



3. Sikap Pemilihan Makanan

Min	33
Max	50
R	17
N	95
K	$1 + 3.3 \log n$
	7.5264879
\approx	8
P	2.13
\approx	2.1

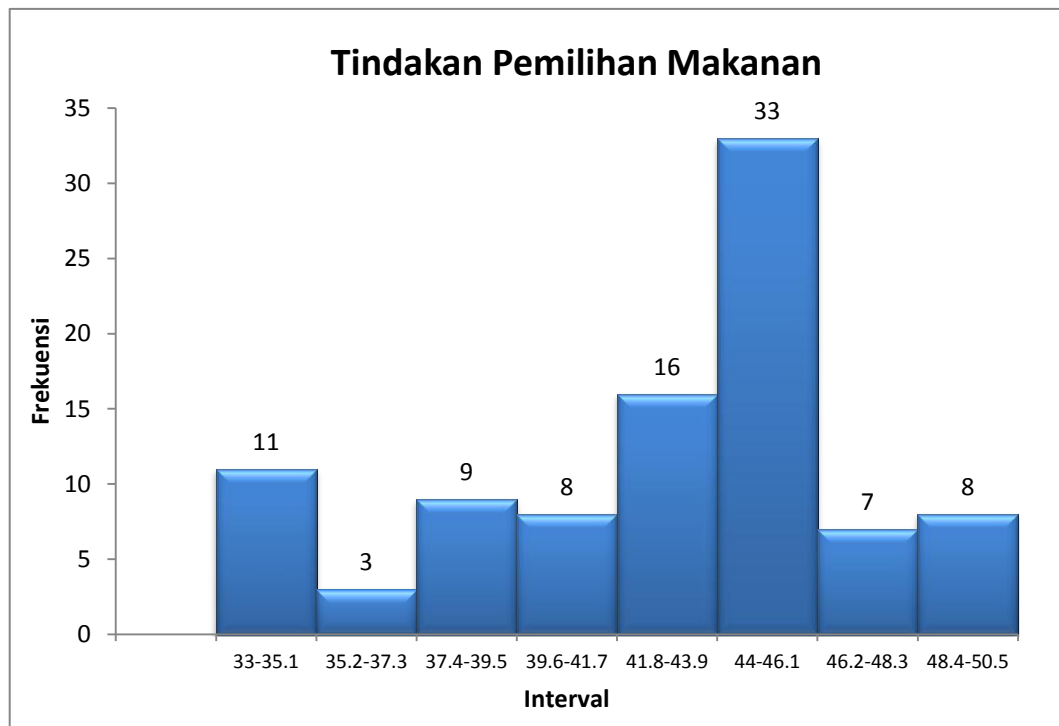
No.	Interval			F	%
1	48.4	-	50.5	6	6%
2	46.2	-	48.3	11	12%
3	44	-	46.1	30	32%
4	41.8	-	43.9	22	23%
5	39.6	-	41.7	10	11%
6	37.4	-	39.5	3	3%
7	35.2	-	37.3	6	6%
8	33	-	35.1	7	7%
Jumlah				95	100%



4. Tindakan Pemilihan Makanan

Min	33
Max	52
R	19
N	95
K	$1 + 3.3 \log n$
	7.5264879
\approx	8
P	2.38
\approx	2.1

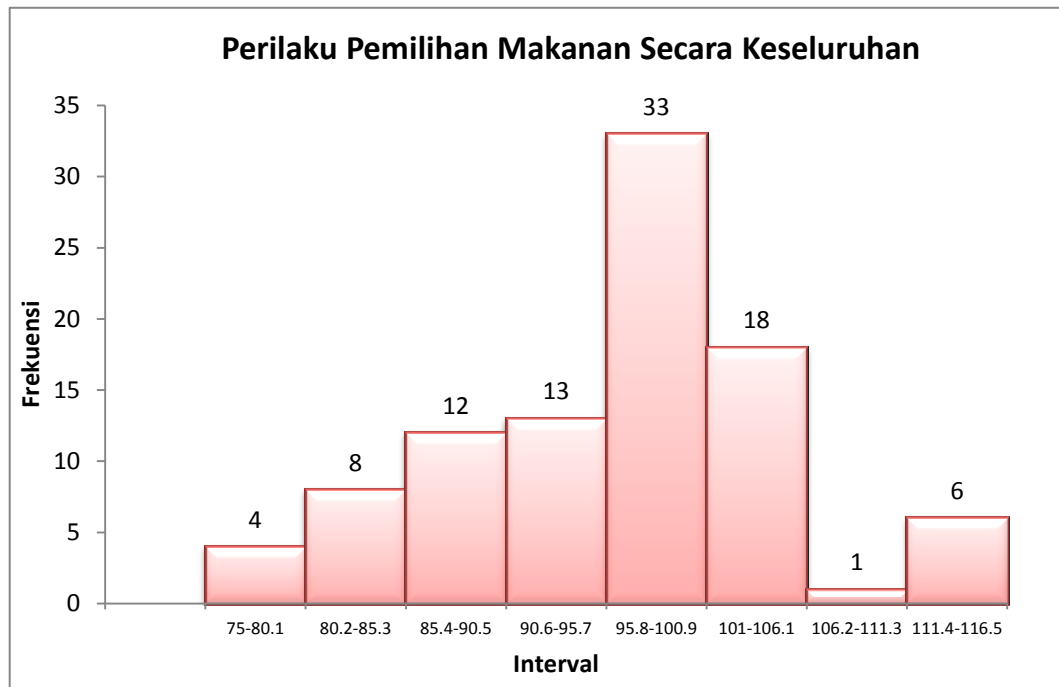
No.	Interval			F	%
1	48.4	-	50.5	8	8%
2	46.2	-	48.3	7	7%
3	44	-	46.1	33	35%
4	41.8	-	43.9	16	17%
5	39.6	-	41.7	8	8%
6	37.4	-	39.5	9	9%
7	35.2	-	37.3	3	3%
8	33	-	35.1	11	12%
Jumlah				95	100%



5. Perilaku Pemilihan Makanan Secara Keseluruhan

Min	75
Max	116
R	41
N	95
K	$1 + 3.3 \log n$
	7.5264879
≈	8
P	5.13
≈	5.1

No.	Interval			F	%
1	111.4	-	116.5	6	6%
2	106.2	-	111.3	1	1%
3	101	-	106.1	18	19%
4	95.8	-	100.9	33	35%
5	90.6	-	95.7	13	14%
6	85.4	-	90.5	12	13%
7	80.2	-	85.3	8	8%
8	75	-	80.1	4	4%
Jumlah				95	100%



RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI (PENGETAHUAN GIZI)

Pengetahuan Gizi					
Skor Max	1	x	20	=	20
Skor Min	0	x	20	=	0
Mi	20	/	2	=	10
Sdi	20	/	6	=	3,33333
Tinggi	: $X \geq Mi + SDi$				
Sedang	: $Mi - SDi \leq X < Mi + SDi$				
Rendah	: $X \leq Mi - SDi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	13,33	
Sedang	:	6,67	\leq	X	< 13,33
Rendah	:	X	<	6,67	

Sumber_Zat_Gizi					
Skor Max	1	x	10	=	10
Skor Min	0	x	10	=	0
Mi	10	/	2	=	5,0
Sdi	10	/	6	=	1,7
Tinggi	: $X \geq Mi + SDi$				
Sedang	: $Mi - SDi \leq X < Mi + SDi$				
Rendah	: $X \leq Mi - SDi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	6,67	
Sedang	:	3,33	\leq	X	< 6,67
Rendah	:	X	<	3,33	

Makanan_Yang_Aman						
Skor Max	1	x	6	=	6	
Skor Min	0	x	6	=	0	
Mi	6	/	2	=	3,0	
Sdi	6	/	6	=	1,0	
Tinggi	: $X \geq Mi + SDi$					
Sedang	: $Mi - SDi \leq X < Mi + SDi$					
Rendah	: $X \leq Mi - SDi$					
Kategori	Skor					
Tinggi	:	X	\geq	4,00		
Sedang	:	2,00	\leq	X	<	4,00
Rendah	:	X	<	2,00		

Cara_Mengolah_Makanan						
Skor Max	1	x	4	=	4	
Skor Min	0	x	4	=	0	
Mi	4	/	2	=	2,0	
Sdi	4	/	6	=	0,7	
Tinggi	: $X \geq Mi + SDi$					
Sedang	: $Mi - SDi \leq X < Mi + SDi$					
Rendah	: $X \leq Mi - SDi$					
Kategori	Skor					
Tinggi	:	X	\geq	2,67		
Sedang	:	1,33	\leq	X	<	2,67
Rendah	:	X	<	1,33		

RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI (PERILAKU PEMILIHAN MAKANAN)

Pengetahuan Pemilihan Makanan					
Skor Max	1	x	14	=	14
Skor Min	0	x	14	=	0
Mi	14	/	2	=	7.0
Sdi	14	/	6	=	2.3
Tinggi	: $X \geq Mi + SDi$				
Sedang	: $Mi - SDi \leq X < Mi + SDi$				
Rendah	: $X \leq Mi - SDi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	9.33	
Sedang	:	4.67	\leq	X	< 9.33
Rendah	:	X	<	4.67	

Sikap Pemilihan Makanan					
Skor Max	4	x	14	=	56
Skor Min	1	x	14	=	14
Mi	70	/	2	=	35.0
Sdi	42	/	6	=	7.0
Tinggi	: $X \geq Mi + SDi$				
Sedang	: $Mi - SDi \leq X < Mi + SDi$				
Rendah	: $X \leq Mi - SDi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	42	
Sedang	:	28	\leq	X	< 42
Rendah	:	X	<	28	

Tindakan Pemilihan Makanan					
Skor Max	4	x	15	=	60
Skor Min	1	x	15	=	15
Mi	75	/	2	=	37.5
Sdi	45	/	6	=	7.5
Tinggi	: $X \geq Mi + SDi$				
Sedang	: $Mi - SDi \leq X < Mi + SDi$				
Rendah	: $X \leq Mi - SDi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	45.00	
Sedang	:	30.00	\leq	X	< 45.00
Rendah	:	X	<	30.00	

Perilaku Pemilihan Makanan Secara Keseluruhan					
Skor Max	14 + 56 + 60	=	130		
Skor Min	0 + 14 + 15	=	29		
Mi	159 / 2	=	79.50		
Sdi	101 / 6	=	16.83		
Tinggi	: $X \geq Mi + SDi$				
Sedang	: $Mi - SDi \leq X < Mi + SDi$				
Rendah	: $X \leq Mi - SDi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	96.33	
Sedang	:	62.67	\leq	X	< 96.33
Rendah	:	X	<	62.67	

HASIL UJI KATEGORISASI (PENGETAHUAN GIZI)

Frequency Table

Pengetahuan_Gizi_Secara_Keseluruhan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	77	81,1	81,1	81,1
	Sedang	18	18,9	18,9	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Sumber_Zat_Gizi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	70	73,7	73,7	73,7
	Sedang	25	26,3	26,3	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Makanan_Yang_Aman

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	83	87,4	87,4	87,4
	Sedang	12	12,6	12,6	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Cara_Mengolah_Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	74	77,9	77,9	77,9
	Sedang	13	13,7	13,7	91,6
	Rendah	8	8,4	8,4	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

HASIL UJI KATEGORISASI (PERILAKU PEMILIHAN MAKANAN)

Frequency Table

Pengetahuan_Pemilihan_Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	70	73.7	73.7	73.7
	Cukup	25	26.3	26.3	100.0
	Total	95	100.0	100.0	

Sikap_Pemilihan_Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	69	72.6	72.6	72.6
	Cukup	26	27.4	27.4	100.0
	Total	95	100.0	100.0	

Tindakan_Pemilihan_Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	33	34.7	34.7	34.7
	Cukup	62	65.3	65.3	100.0
	Total	95	100.0	100.0	

Perilaku_Pemilihan_Makanan_Secara_Keseluruhan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	54	56.8	56.8	56.8
	Cukup	41	43.2	43.2	100.0
	Total	95	100.0	100.0	

LAMPIRAN 8

(Hasil Uji Persyaratan)

HASIL UJI NORMALITAS

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Pengetah uan_Gizi	Pengetahuan _Pemilihan_ Makanan	Sikap_ Pemilihan_ Makanan	Tindakan_ Pemilihan_ Makanan	Perilaku_ Pemilihan_ Makanan_ Secara_ Keseluruhan
N		95	95	95	95	95
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	15.6105	10.4947	43.0211	42.6105	96.1263
	Std. Deviation	2.38923	1.73127	4.15646	4.63634	8.53932
Most Extreme Differences	Absolute	.133	.124	.129	.123	.105
	Positive	.067	.118	.081	.074	.076
	Negative	-.133	-.124	-.129	-.123	-.105
Kolmogorov-Smirnov Z		1.298	1.212	1.260	1.199	1.020
Asymp. Sig. (2-tailed)		.069	.106	.083	.113	.249

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

HASIL UJI LINIERITAS

a. Pengetahuan Gizi Terhadap Pengetahuan Pemilihan Makanan

ANOVA Table

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Pengetahuan_	Between	(Combined)	65.074	11	5.916	2.266	.018
Pemilihan_Makanan *	Groups	Linearity	32.131	1	32.131	12.308	.001
Pengetahuan_Gizi		Deviation from Linearity	32.944	10	3.294	1.262	.265
	Within Groups		216.673	83	2.611		
	Total		281.747	94			

Measures of Association

	R	R Squared	Eta	Eta Squared
Pengetahuan_				
Pemilihan_Makanan *	.338	.114	.481	.231
Pengetahuan_Gizi				

b. Pengetahuan Gizi Terhadap Sikap Pemilihan Makanan

ANOVA Table

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Sikap_Pemilihan_	Between	(Combined)	425.870	11	38.715	2.682	.005
Makanan *	Groups	Linearity	188.195	1	188.195	13.038	.001
Pengetahuan_Gizi		Deviation from Linearity	237.675	10	23.768	1.647	.108
	Within Groups		1198.088	83	14.435		
	Total		1623.958	94			

Measures of Association

	R	R Squared	Eta	Eta Squared
Sikap_Pemilihan_				
Makanan *	.340	.116	.512	.262
Pengetahuan_Gizi				

c. Pengetahuan Gizi Terhadap Tindakan Pemilihan Makanan

ANOVA Table

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tindakan_Pemilihan_Makanan *	Between Groups	(Combined)	558.185	11	50.744	2.880	.003
Pengetahuan_Gizi		Linearity	324.980	1	324.980	18.445	.000
		Deviation from Linearity	233.205	10	23.321	1.324	.232
	Within Groups		1462.404	83	17.619		
	Total		2020.589	94			

Measures of Association

	R	R Squared	Eta	Eta Squared
Tindakan_Pemilihan_Makanan *	.401	.161	.526	.276
Pengetahuan_Gizi				

d. Pengetahuan Gizi Terhadap Perilaku Pemilihan Makanan secara Keseluruhan

ANOVA Table

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Perilaku_Pemilihan_Makanan_Secara_Keseluruhan *	Between Groups	(Combined)	2245.657	11	204.151	3.677	.000
Pengetahuan_Gizi		Linearity	1399.810	1	1399.810	25.209	.000
		Deviation from Linearity	845.848	10	84.585	1.523	.146
	Within Groups		4608.827	83	55.528		
	Total		6854.484	94			

Measures of Association

	R	R Squared	Eta	Eta Squared
Perilaku_Pemilihan_Makanan_Secara_Keseluruhan *	.452	.204	.572	.328
Pengetahuan_Gizi				

HASIL UJI KORELASI

a. Pengetahuan Gizi * Pengetahuan Pemilihan Makanan

Correlations

		Pengetahuan Gizi	Pengetahuan _Pemilihan_ Makanan
Pengetahuan_Gizi	Pearson Correlation	1	.338**
	Sig. (2-tailed)		.001
	N	95	95
Pengetahuan_ Pemilihan_Makanan	Pearson Correlation	.338**	1
	Sig. (2-tailed)	.001	
	N	95	95

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

b. Pengetahuan Gizi * Sikap Pemilihan Makanan

Correlations

		Pengetahuan Gizi	Sikap_ Pemilihan_ Makanan
Pengetahuan_Gizi	Pearson Correlation	1	.340**
	Sig. (2-tailed)		.001
	N	95	95
Sikap_Pemilihan_ Makanan	Pearson Correlation	.340**	1
	Sig. (2-tailed)	.001	
	N	95	95

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

c. Pengetahuan Gizi * Tindakan Pemilihan Makanan

Correlations

		Pengetahuan Gizi	Tindakan_Pemilihan_Makanan
Pengetahuan_Gizi	Pearson Correlation	1	.401**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	95	95
Tindakan_Pemilihan_Makanan	Pearson Correlation	.401**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	95	95

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

d. Pengetahuan Gizi * Perilaku Pemilihan Makanan Secara Keseluruhan

Correlations

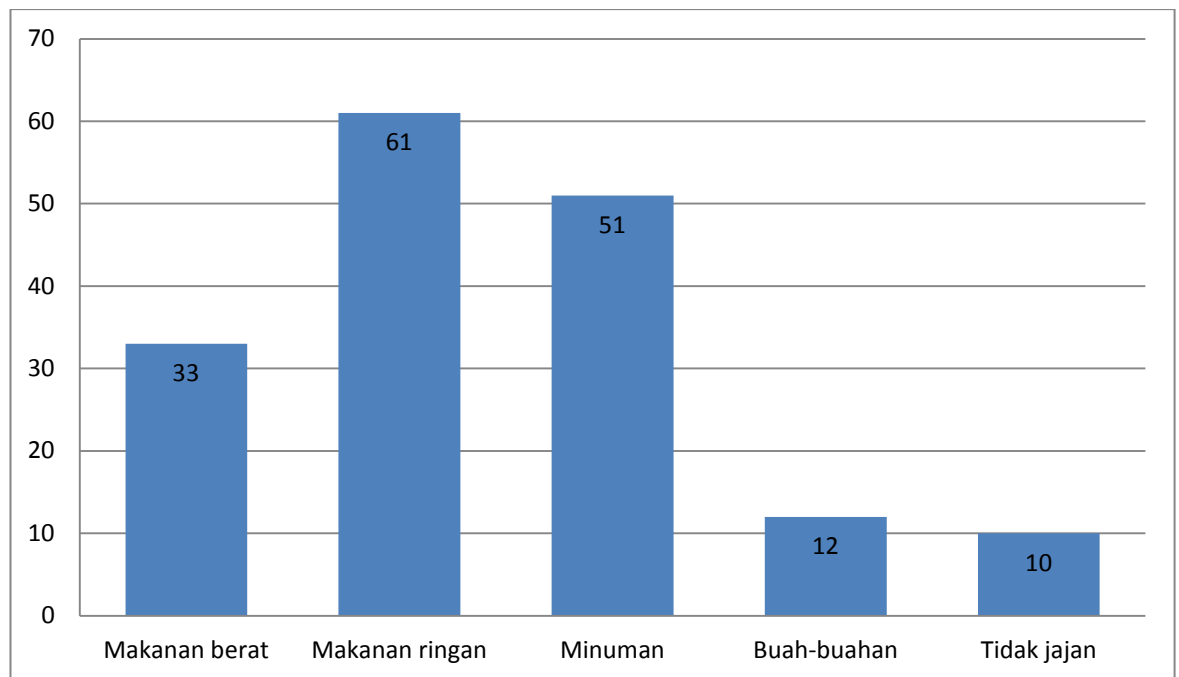
		Pengetahuan Gizi	Perilaku_Pemilihan_Makanan_Secara_Keseluruhan
Pengetahuan_Gizi	Pearson Correlation	1	.452**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	95	95
Perilaku_Pemilihan_Makanan_Secara_Keseluruhan	Pearson Correlation	.452**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	95	95

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

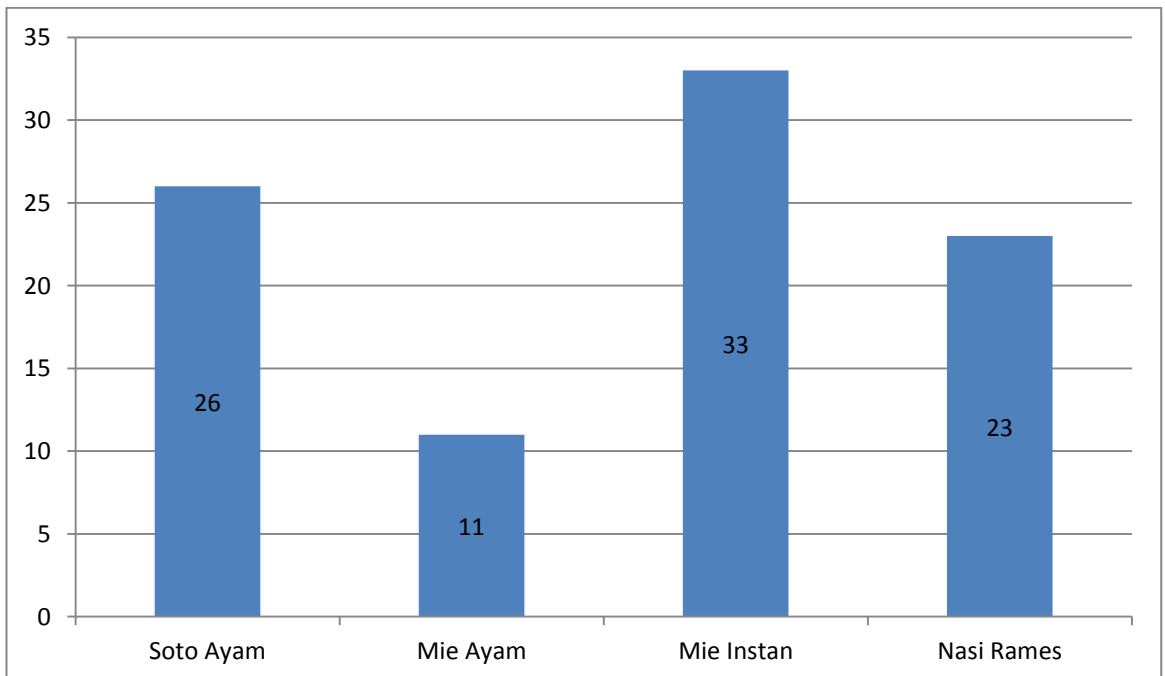
FREKUENSI PEMILIHAN JENIS MAKANAN JAJANAN (1 MINGGU)

JENIS MAKANAN JAJANAN	FREKUENSI							JML
	0X	1X	2X	3X	4X	5X	6X	
MAKANAN BERAT								
• Soto Ayam	79	2	8	1	0	5	0	95
• Mie Ayam	84	7	0	3	1	0	0	95
• Mie Instan	62	5	2	7	6	13	0	95
• Nasi Rames	72	3	1	7	9	0	3	95
MAKANAN RINGAN								
• Jenis makanan tradisional (arem-arem, burjo, gorengan, dll)	39	5	17	21	5	0	8	95
• Jenis roti & coklat (roti manis, wafer, oreo, dll)	70	5	1	12	7	0	0	95
• Jenis keripik produksi rumah tangga/tanpa merk (kue bawang, keripik kentang, dll)	45	15	13	5	9	3	5	95
• Jenis keripik produksi pabrik (ciki, pilus, potatos, taro, dll)	48	6	3	11	3	17	7	95
• Jenis permen	81	4	2	7	0	1	0	95
MINUMAN								
• Air putih kemasan (aqua, aguarial, dll)	79	3	4	7	2	0	0	95
• Minuman kemasan aneka rasa (ale-ale, teh gelas, dll)	59	2	7	21	1	1	4	95
• Minuman bersoda (Fanta, sprite, coca-cola, pop ice, milo, dll)	69	3	15	1	7	0	0	95
• Minuman lainnya (es teh, es jeruk, dll)	44	11	9	21	1	3	6	95
BUAH-BUAHAN	83	7	4	0	1	0	0	95

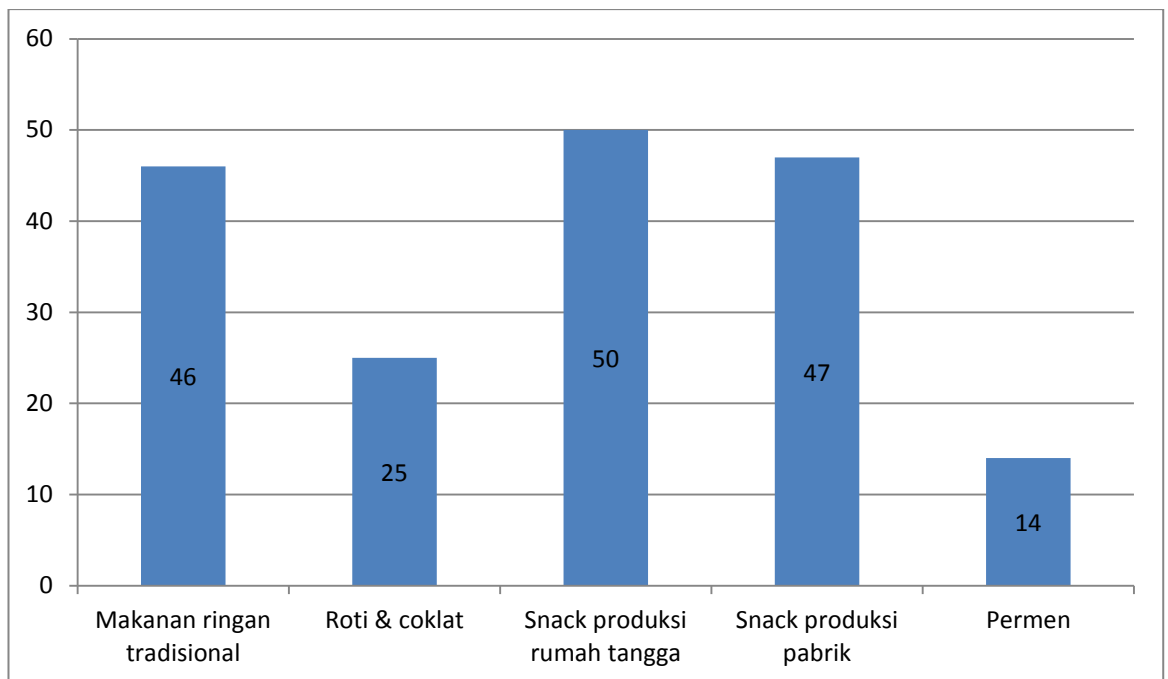
FREKUENSI PEMILIHAN JENIS MAKANAN JAJANAN



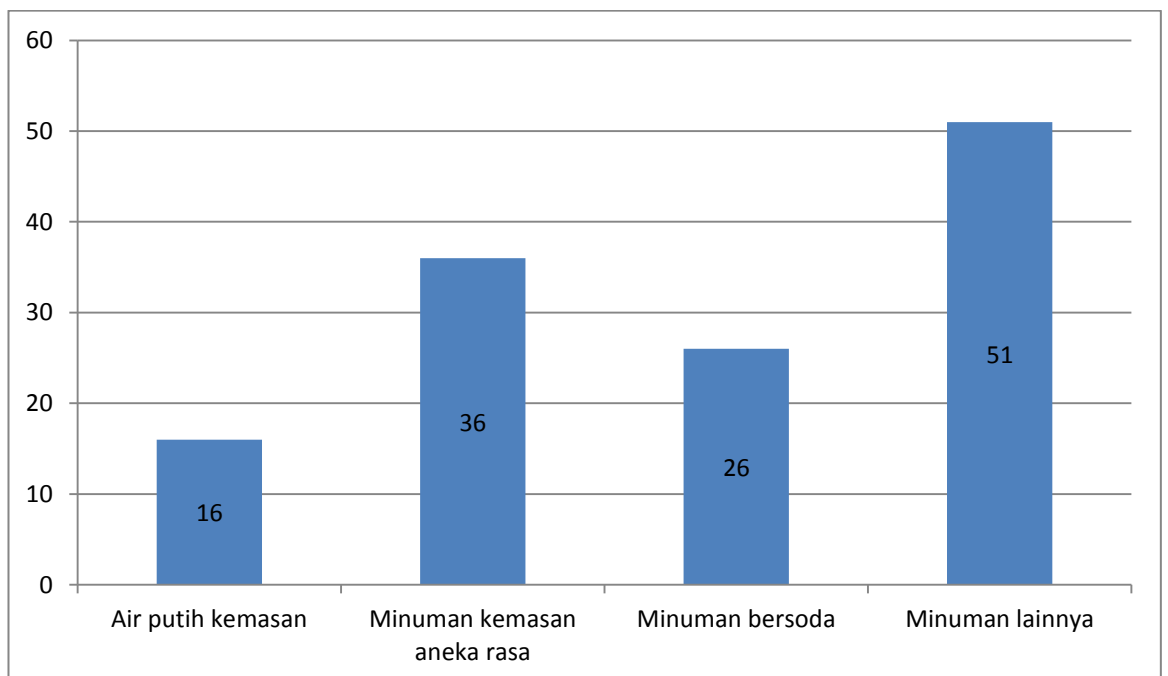
FREKUENSI PEMILIHAN JENIS MAKANAN BERAT (1 MINGGU)



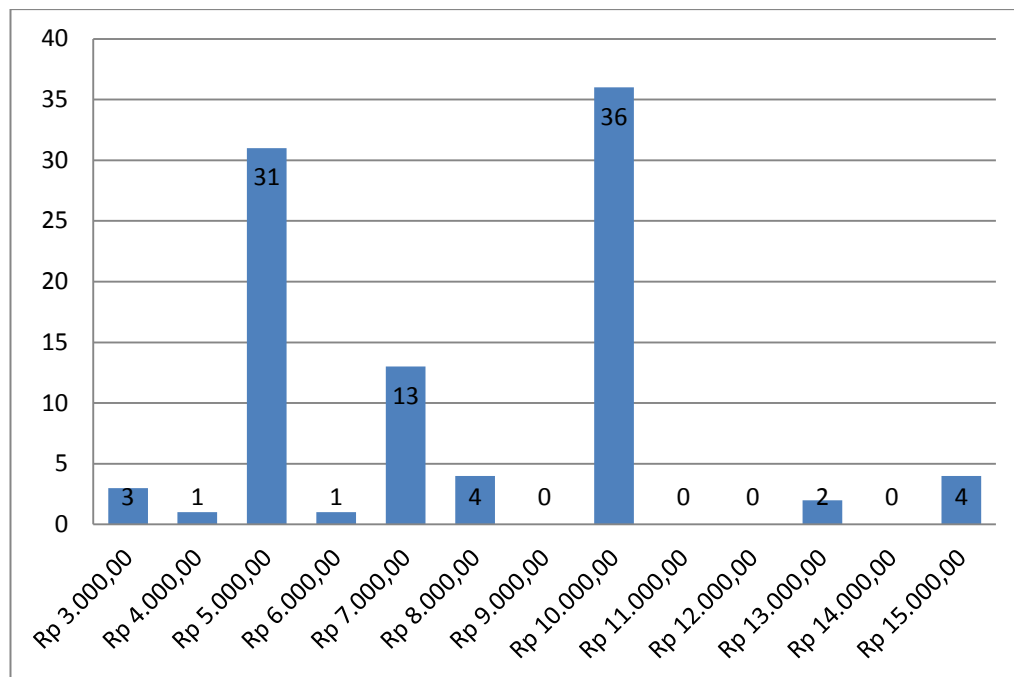
FREKUENSI PEMILIHAN JENIS MAKANAN RINGAN (1 MINGGU)



FREKUENSI PEMILIHAN JENIS MINUMAN (1 MINGGU)



BESARNYA UANG JAJAN SISWA



LAMPIRAN 9

(Surat Ijin Penelitian)

**KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Nomor : 115/PMB/PTBG/TAHL/UN 2013

**TENTANG
PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI BAGI MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk penulisan SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, perlu diangkat pembimbing.
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor 1160/UN34/KP/2011

Mengingat
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

MEMUTUSKAN

Menetapkan
Pertama : Mengangkat Pembimbing SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut :
Nama Pembimbing : Kokom Komariah, M.Pd.
Bagi mahasiswa
Nama : Nurohma Hestiani
NIM : 09511241004
Jurusan/Prodi : PTBB/PT. Boga
Kedua : Dosen pembimbing disertai tugas membimbing penulisan SKRIPSI sesuai dengan Pedoman Tugas Akhir.
Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan
Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan : di Yogyakarta
Tanggal : 7 Januari 2013

Dekan, Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

Tembusan Yth.:

1. Para Pembantu Dekan di lingkungan FAKULTAS TEKNIK UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FAKULTAS TEKNIK UNY
4. Yang bersangkutan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id : teknik@uny.ac.id

24 ME 2014 6-54 09



Certificate No. QSC 00532

Nomor : 463/UN34.15/PL/2014
Lamp. : 1 (satu) bendel
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

20 Februari 2014

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Badan Kesatuan Bangsa Dan Perlindungan Masyarakat Provinsi DIY
2. Gubernur Provinsi t c.q. Ka.Badan KESBANGLINMAS Propinsi DIY
3. Bupati Bantul c.q. Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu Kabupaten Bantul
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
5. SMK N 1 SEWON

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Terhadap Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK N 1 Sewon"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Nurohma Hestiani	09511241004	Pendidikan Teknik Boga dan Busana	SMK N 1 SEWON YOGYAKARTA

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Dr. Kokom Komariah.
NIP : 19680808 198403 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 21 Februari 2014 sampai dengan selesai.
Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan
Dekan I,

Dr. Sunaryo Soenarto
NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan:
Ketua Jurusan



openor2@pshoo.com

PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH
Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/REG/499/2/2014

Membaca Surat : **DEKAN FAKULTAS TEKNIK** Nomor : **463/UN.34.15/PL/2014**
Tanggal : **20 FEBRUARI 2014** Perihal : **IJIN PENELITIAN/RISET**

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah;
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : **NUROHMA HESTIANI** NIP/NIM : **09511241004**
Alamat : **FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Judul : **HUBUNGAN ANTARA PENGETAHUAN GIZI TERHADAP PERILAKU PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK N 1 SEWON BANTUL**
Lokasi : **DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY**
Waktu : **21 FEBRUARI 2014 s/d 21 MEI 2014**

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjaprov.go.id dan menunjukkan cetakan adi yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjaprov.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal **21 FEBRUARI 2014**
A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan :

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. BUPATI BANTUL C.Q BAPPEDA BANTUL
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. DEKAN FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
(BAPPEDA)

Jln. Robert Wolter Monginsidi No. 1 Bantul 55711, Telp. 367533, Fax. (0274) 367796
Website: bappeda.bantulkab.go.id Webmail: bappeda@bantulkab.go.id

SURAT KETERANGAN/IZIN

Nomor : 070 / Reg / 0565 / S1 / 2014

Menunjuk Surat

Dari : Sekretaris Daerah DIY Nomor : 070/Reg/V/489/2/2014
Tanggal : 21 Februari 2014 Perihal : Ijin Penelitian

Mengingat

- Peraturan Daerah Nomor 17 Tahun 2007 tentang Pembentukan Organisasi Lembaga Teknis Daerah Di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Bantul sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Daerah Kabupaten Bantul Nomor 16 Tahun 2009 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Nomor 17 Tahun 2007 tentang Pembentukan Organisasi Lembaga Teknis Daerah Di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Bantul;
- Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perijinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta;
- Peraturan Bupati Bantul Nomor 17 Tahun 2011 tentang Ijin Kuliah Kerja Nyala (KKN) dan Praktek Lapangan (PL) Perguruan Tinggi di Kabupaten Bantul.

Diizinkan kepada

Nama : NUROHMA HESTIANI
P. T / Alamat : Fak. Teknik UNY, Karangmalang Yogyakarta
NIP/NIM/No. KTP : 09511241004
Tema/Judul : HUBUNGAN ANTARA PENGETAHUAN GIZI TERHADAP PERILAKU PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK N I SEWON BANTUL
Lokasi : SMK N I SEWON BANTUL
Waktu : 24 Februari sd 24 Mei 2014

Dengan ketentuan sebagai berikut :

- Dalam melaksanakan kegiatan tersebut harus selalu berkoordinasi (menyampaikan maksud dan tujuan) dengan institusi Pemerintah Desa setempat serta dinas atau instansi terkait untuk mendapatkan petunjuk seperlunya;
- Wajib menjaga ketertiban dan mematuhi peraturan perundangan yang berlaku;
- Izin hanya digunakan untuk kegiatan sesuai izin yang diberikan;
- Pemegang izin wajib melaporkan pelaksanaan kegiatan bentuk *softcopy* (CD) dan *hardcopy* kepada Pemerintah Kabupaten Bantul c.q Bappeda Kabupaten Bantul setelah selesai melaksanakan kegiatan;
- Izin dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut di atas;
- Memenuhi ketentuan, etika dan norma yang berlaku di lokasi kegiatan; dan
- Izin ini tidak boleh disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu ketertiban umum dan kestabilan pemerintah.

Dikeluarkan di : Bantul
Pada tanggal : 24 Februari 2014

An. Kepala,
Sekretaris,
Subbag Keuangan dan Aset
BAPPEDA
Sri Pangestika, SE., MM
NIP: 19720911.199203 2 006

Tembusan disampaikan kepada Yth.

- Bupati Bantul (sebagai laporan)
- Ka. Kantor Kesatuan Bangsa dan Politik Kab. Bantul
- Ka. Dinas Pendidikan Menengah dan Non Formal Kab. Bantul
- Ka. SMK N I SEWON BANTUL
- Dekan Fak. Teknik UNY
- Yang Bersangkutan (Mahasiswa)

**KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Nomor : 1024/TAS/PTBG TAHUN 2014

**TENTANG
PENGANGKATAN PANITIA PENGUJI SKRIPSI BAGI MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
ATAS NAMA NUROHMA HESTIANI
DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

- Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk mengikuti ujian **SKRIPSI** bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA, dipandang perlu untuk dilaksanakan ujian **SKRIPSI** dengan tertib dan lancar serta penentuan hasilnya dapat dinilai secara obyektif.
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu mengangkat Panitia Penguji **SKRIPSI** dengan Keputusan Dekan.

- Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor: 1160/UN34/KP/2011

- Mengingat
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

MEMUTUSKAN

- Menetapkan
Pertama : Mengangkat Panitia Penguji **SKRIPSI** bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA yang susunan personalianya sebagai berikut:
1. Ketua : Dr. Kokom Komariah
2. Sekretaris : Dr. Mutiara Nugraheni
3. Penguji : Dr. Siti Hamidah
- Bagi mahasiswa
Nama/No.Mhs. : **NUROHMA HESTIANI/09511241004**
Jurusan / Prodi : PTBB/PT. Boga
- Kedua : Ujian dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 10 Juli 2014 mulai pukul 08.30 WIB sampai dengan selesai, bertempat di R. Ujian Lt. 3
- Ketiga : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.



- Tembusan Yth.:
1. Wakil Dekan I, II, III FT UNY
 2. Ketua Jurusan PTBB
 3. Kasub Bag. Pendidikan FT UNY
 4. Yang bersangkutan

* Arsip di fgs.ptbb



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus Fakultas Teknik UNY
Karangmalang, Yogyakarta

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Bapak/Ibu Dr. Mutiara Nugraheni
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),
dengan ini saya:

Nama : Nurohma Hestiani
NIM : 09511241004
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Hubungan Pengetahuan Gizi Terhadap Perilaku
Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Program Keahlian
Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap
instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan,
bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian
TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu
diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 17 Januari 2014

Pemohon,

Nurohma Hestiani

NIM 09511241004

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Pembimbing TAS,

Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP. 19611216 198803 2 001

Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus Fakultas Teknik UNY
Karangmalang, Yogyakarta

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Bapak/Ibu Dr. Endang Mulyatiningsih
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),
dengan ini saya:

Nama : Nurohma Hestiani
NIM : 09511241004
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Hubungan Pengetahuan Gizi Terhadap Perilaku
Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Program Keahlian
Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap
instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan,
bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian
TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu
diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 17 Januari 2014
Pemohon,

Nurohma Hestiani
NIM 09511241004

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216 198803 2 001

Pembimbing TAS,

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

LAMPIRAN 10

(Dokumentasi)

DOKUMENTASI



Siswa Mengisi Kuesioner Penelitian



Stand Minuman
Unit Produksi SMK Negeri 1 Sewon



Stand Soto & Nasi Rames
di Kantin SMK Negeri 1 Sewon



Stand Nasi Goreng & Mie Instan
di Kantin SMK Negeri 1 Sewon



Stand Snack
di Kantin SMK Negeri 1 Sewon



Stand Gorengan
di Kantin SMK Negeri 1 Sewon



Suasana di Kantin SMK Negeri 1 Sewon



Siswa Mengonsumsi Makanan Jajanan
di Kantin SMK Negeri 1 Sewon



Pedagang Makanan Jajanan di Luar
SMK Negeri 1 Sewon



Suasana Warung Mie Ayam di Depan
SMK Negeri 1 Sewon

